

岩手は木炭の生産量が全国1位(令和4年) 1,672t

すみでいーと

岩手の木炭で食を楽しむ。

第19回 食欲をそそる炭火焼き!

岩手の「食」を面白くするのは木炭だ

岩手木炭 岩手切炭

「IWATE CHARCOAL」

ご購入はお電話またはオンラインから

TEL 019-601-7144

最新情報check! 最新情報check!

(一社)岩手県木炭協会

高品質「岩手木炭」は地理的表示(GI)保護制度に登録されています

バーベキューで使う炭をどんな基準で選んでいますか?

炭にも種類があり、それを知ること、さらに食を楽しむことが出来ます。

岩手木炭の特長は、

- ① 不純物、煙、炭の匂いが少ない
- ② 火付き、火持ちが良く、初心者でも扱いやすい
- ③ 遠赤外線効果で芯から焼けて美味しくなる

左記の特長を保証しているのがこのGIマーク。ぜひお店で探してみてください!

初夏のキャンプ場で「すみでいーと」

こんにちは、サキです。今回の「すみでいーと」は、岩手の大自然を体感したくてちよつと遠出! 盛岡市の「姫神山一本杉園地キャンプ場」にやってきました。自然を満喫しながら、岩手木炭×岩手の旬の野菜や山菜を使って、初夏にぴったりの美味しさを味わいます。

あべどり

株式会社あべはんグループ

あべはんショップ

あべはんオンラインショップ

あべどり各商品 販売中!

ご購入はこちらから



美味しい料理を作っているまじようー! それではさっそく「すみでいーと」スタート!

1枚目は、トマトソースベースに、わらびや姫竹、八幡平マッシュルーム、トマト、パプリカをたっぷりのせた山菜ピザ。2枚目は、ホワイトソースを使い、グリーンアスパラとホワイトアスパラ、トマトをトッピングしたクリーミーなピザ。手作りのピザは、自分の好きな具材を好きなだけトッピングできるのが最大の魅力よね。いざオープン!

香ばしく焼きあがった2種のピザ、美食のひととき。

約20分後、そつと中をのぞいてみると... おお、いい感じ! 岩手木炭の安定した火力のおかげで、チーズは香ばしく、生地はこんがり焼かれました。

旬の味をたっぷりトッピング! 本格炭火ピザ

ピザ生地は今回、手作りではありません! 市販のピザ生地を使っちゃいます。だって外での料理は手軽さも大事ですからね。その分具材にはしっかりこだわります。さて、2種類のピザを焼いていきます。まずは、バーベキュー台に炭を並べて準備完了。その上にピザオーブンをのせるだけOK。本当に簡単! ピザのトッピングには、岩手県産の旬の野菜や山菜をいっぱい準備しました。どんなピザになるのかワクワク!

ALPHARD

その一歩先をゆく。

NEW

TMIG 岩手トヨペット

本社/盛岡市上田2丁目19-40 TEL 019-651-3211



野菜たっぷり クリーミーピザ 絶品! 山菜ピザ

ジャマイカン ジャークチキン

爽やか&スパイシー 初夏の味

ジャークチキンの トレティーヤ巻き

わらびの食感や姫竹のうま味、アスパラの甘みがしっくり感じられ、美味しい。大成功!

スパイス香る ジャークチキンに挑戦!!

次はお肉の出番! シヤマイカ(豚肉)の伝統料理「ジャークチキン」。海外の料理にも挑戦しちゃいますよ! スーパーで見つけたジャークスパイスを使って、鶏肉を前日の夜から漬け込んでおきました。こんがり焼き上がったチキンは、レタスと一緒にトルティーヤで包み、最後にライムをひと搾り。スパイシーなチキンにライムの爽やかな酸味、みずみずしい野菜と相性抜群!

お楽しみデザートタイム!

そしてすみでいーと恒例のお楽しみ、デザートタイム! フライパンでバナナを焼き、グラニュー糖を加えてキャラメリゼします。甘い香りが立ち上ったところで、ホイップクリームとチョコ

いただきます! ジャークチキンたっぷり!

ソースをたっぷりつけて完成! 熱々のバナナと冷たいクリームの組み合わせが最高!

力強く、軽快に、どこまでも自由に。

LAND CRUISER "FJ"

TMIG ネットトヨタ岩手

本社/盛岡市東仙北2丁目13-35 TEL 019-636-2111



自然の中で味わう最高のひととき

旬の山菜や野菜をたっぷり使ったピザ、スパイスが香るジャークチキン、そしてデザートまで、岩手木炭ならではの美味しさを存分に楽しみました。自然の中で味わう食事は格別で、初夏の「すみでいーと」を楽しんだサキでした。

次回8月は、紙面を倍増して恒例特別企画をお届けします。特別番組も放送しちゃつかも。お楽しみにね。



みらいへすすもう

株式会社イコテック

岩手県滝沢市篠木黒畑135-6

TEL.019-687-1622

夏の 土曜祝限定 6月6日(土)~8月30日(土) 11:30-14:30 (LO14:00)

イタリアン&三陸de海賊気分

アドベンチャー体験 バイクン

料金 ※税込み価格

大人(中学生以上)	1,870円
シニア(65歳以上)	1,670円
小学生	1,000円
幼児(4~6歳)	700円
3歳以下	無料

※写真はイメージです。

浄土ヶ浜パークホテル ネット予約は HOT PEPPER GELME

ダイニング最東端 詳しくはこちら

岩手をひとつにするのはスポーツだ

IWATE Sports Magazine 雑誌「スタンダード」

好評発売中!!

お買い求めは、県内書店・コンビニで

定価900円(本体価格818円)

偶数月25日発行+臨時増刊号

https://iwatestandard.jp

山口北州印刷(株) 〒020-0184 盛岡市青山4丁目10-5

Tel.019-646-8111 Fax.019-648-1026

Mail iwatestandard@yahoo.co.jp

HILUX

自分、全開。

NEW

TMIG 岩手トヨタ

本社/盛岡市上田4丁目12-11 TEL 019-641-7111

岩手トヨペット 岩手トヨタ ネットトヨタ岩手

レクサス盛岡 (有)メディアファースト 川口印刷工業(株)

永代印刷(株) 山口北州印刷(株) 北州ぷりん(株)

(株)きくち葬儀店

読者プレゼント

本日ご紹介の「岩手切炭1kg」+「オリジナル紙クリップ」セット

を抽選で5名様にプレゼントします。

~詳しい応募方法は、下記をご覧ください~