



簡単!おしゃれ豪華!北海道BBQセット

毎日!北海道物産展 道南農林水産部「コラボ企画」
グランピング風キャンプめし

毎日!北海道物産展
道南農林水産部
Southern Hokkaido Agriculture, Forestry and Fisheries Department



愛知高原国定公園

旭高原
ASAMI NATURE HIGHLAND
元気村



普段できない最高で楽しいBBQをしましょう!!

キャンプで

道南農林水産部
 名物料理

キャンプで

普段できない
 本格派キャンプめし

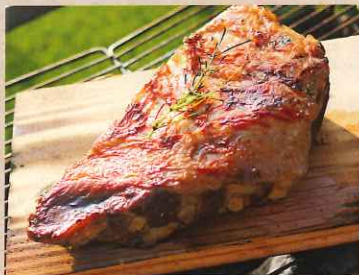
キャンプで

簡単・手間いらず
 BBQ

こんな
 お客様の
 ために

- テントサイトやオートキャンプスペースでBBQしたい
- 折角だからおしゃれで楽しいBBQにしたい
- 本格派の食材はどこで買うの?
- 買っていいけど余りそう...
- 下処理がめんどうだな...
- 良い食材でも失敗したら台無し...

≡ グランピング風キャンプめしサイト開設 ≡



お取り寄せサイト開設準備中!
 コチラからご注文ください!
 URL <https://donan-norin-suisanbu.com/>

COMING SOON

簡単!!

おしゃれな豪華道南BBQセット作り方

今日は、道南農林水産部のBBQセットをご購入いただきありがとうございました。作り方表をご覧ください、楽しいBBQをお楽しみください!

ホタテあん肝バター

- ①火にかけて付属のバターを乗せます。
- ②時々かき混ぜながら、クツクツ焼いてください。
- ③仕上がりに醤油をかけたら出来上がりです。



ラム肉のウッドプランク

※ウッドプランクは1時間ほど水につけておいてください!

- ①ウッドプランク(小)にラム肉と野菜を盛り付けます。
 - ②付属の黒瀬スパイスをかけて、火にかけます。
 - ③モクモク煙が上がってきたら、付属のドリップパンで蓋をします。
 - ④15分から20分焼き上げたら完成です。(目安)
- ※肉はなるべく重ならないように並べてください。



作り方動画



サーモンのウッドプランク

※ウッドプランクは1時間ほど水につけておいてください!

- ①ウッドプランク(大)にサーモンと野菜を盛り付けます。
- ②付属の黒瀬スパイスをかけます。
- ③火にかけて、モクモク煙が上がったら、付属のドリップパンで蓋をします。
- ④15分から20分焼き上げたら完成です。(目安)



作り方動画



アヒージョ(バケット添え)

- ①アヒージョオイルと具材を付属の器に入れて火にかけます。(オイルをよく振ってください。)
- ②クツクツして具材に火が通ったら完成。
- ③パンを少し焼くと美味しいです。

蝦夷あわびバター醤油焼き

- ①火にかけてクツクツ焼いてください。
- ②焼けてきたら付属のバターを乗せてクツクツ。
- ③仕上がりに付属の醤油をかけたら出来上がりです。



牡蠣の北海味噌バター焼き

- ①火にかけて付属のバターを乗せます。
- ②時々牡蠣をひっくり返しながら、クツクツ焼いてください。
- ③水分で味噌を溶かしてください。

スペアリブのウッドプランク

※ウッドプランクは1時間ほど水につけておいてください!

- ①スペアリブをウッドプランク(小)に乗せます。
 - ②モクモク煙が上がってきたら、付属のドリップパンで蓋をします。
 - ③15分ほど焼き上げたら完成です。(目安)
- 骨に沿ってハサミでカットしてお召上がりください。



北海白身魚のアクアパッツア&チーズリゾット

- ①焼き網の上で、魚を両面、焦げ目がつく程度に焼きます。
- ②付属の器にスープと玉ねぎスライスを入れます。
- ③魚を焼いている間にスープを火にかけて温めておきます。
- ④魚が焼けたら、スープに入れます。
- ⑤ムール貝とパプリカ、トマトを入れて、ドリップパンで蓋をします。
- ⑥15分ほど蒸し焼きにして完成です。

【リゾット】

- ①魚のあらなどの残った具を取り出します。
- ②リゾット米を入れて一煮立ちさせます。
- ③チーズを入れます。
- ④混ぜながらチーズが溶けたら完成です。



作り方動画



ビア缶丸ごとチキン

- ①缶ビールをとりあえず半分飲みます。(炭酸ならなんでも良いです。)
- ②ビア缶スタンドにビールの缶をセットします。
- ③チキンを画像のように刺して立てます。
- ④付属のビア缶バケツを作ります。
- ⑤火にかけて、ビア缶バケツを乗せます。
- ⑥20分~30分ほど焼き上げたら完成です。(目安)

※お好みの大きさにキッチンバサミでカットしてお召上がりください。

※付属のオリジナルスパイスをつけてお召上がりください。



作り方動画



ご飯の炊き方(いくらこぼれ飯・雑炊)

- ①お湯を沸かします。
 - ②不思議なめし袋に米を入れます。
 - ③付属の竹串で袋を止めます。
 - ④沸いたお湯に20分入れます。
 - ⑤20分後にお湯をすてて、10分ほど蓋をして蒸らしたら完成です。
- ※いくらをかけてお召上がりください。(よろしければ、みんなでわっしょいしてみてください。)わっしょい動画あり。

作り方動画



わっしょい飯動画



カニ味噌甲羅焼き

- ①甲羅に具材を入れます。
- ②火にかけてクツクツしてきたら、かき混ぜます。
- ③もう一度クツクツしてきたら完成です。

北海!痛風鍋

- ①鍋野菜を付属の器に入れます。
- ②具材を並べます。
- ③鍋スープを入れます。
- ④具材に火が通れば出来上がりです。