



豊かな秋田を愉しむ
おうちBBQのすゝめ

BBQの ある暮らし

VOL.1 「ビルトインガレージ」で いつでもお気軽BBQ

豊かな秋田を愉しむ人のための
 住まいづくりに力を入れている大建と、
 BBQの楽しさを通じて秋田の魅力を
 自ら楽しんでいる「川反ルーフトップ肉広場」の
伊藤氏が初コラボ!!
 BBQを楽しむ住まいのご提案や簡単に
 美味しいレシピ紹介等、自宅BBQを満喫できる
 情報満載の企画スタートです!



**ビルトインガレージの魅力を
大建高橋さんに聞きました!**

ビルトインガレージは建物
 との一体感による外観の格好
 良さに加え、海風や風雪から
 車・バイク・自転車等を守り、
 小屋収納の役割も担うこと
 ができる他、BBQスペース
 としても利用できるため人気
 があります。ただし、住宅の一
 部としてみなされるため、地
 盤改良が必要な場合がある



有限会社 大建
高橋 さん

事や、建築予定地の形状や
 様々な規制・制限等について、
 あらかじめハウスピルダーへ
 相談しておきましょう。

BBQ指導

伊藤 智博 さん
 1972年秋田市生まれ。26年勤めた
 防衛省を辞め、地元秋田をBBQで盛り
 上げようと帰郷。日本バーベキュー協会公
 認MC(講師)インストラクター。
 秋田なまはげバーベキュー協会会長。現在は、BBQプロ
 デューサーとして、主に秋田の食材を使った本格BBQの
 普及活動に努めながら、秋田市の繁華街で秋田初のBBQ
 スペース「川反ルーフトップ肉広場」を経営している。

願いは
 「秋田を日本一の
 BBQ県に!」



伊藤さんの
BBQ
 レシピ

ピア缶チキンのレシピ

- 【材料】・丸どり(中抜き)1羽・調味料(お好みのもの)
 ・レモン(果汁)・缶ビール(ノンアル可。1/3程度残す)
 ・オリーブオイル適量・竹串・つまようじ1本・肉芯計
 ・蓋つきBBQグリル(蓋つきが無ければ種木鉢をかぶせてもOK)

【作り方】

- 丸どりに調味料が染み込みやすくなる
 ために竹串で全面に穴をあけ、レモン汁
 を塗り、お好みの調味料を全体に振り込
 む。缶ビールの中にも調味料をいれる。
- 缶ビールの上から丸どりをかぶせていく。
- 丸どり全体にオリーブオイルを塗る。首の穴はつまようじを
 刺してふさぐ。
- 180℃のグリルに入れる。炭火の場合は種木鉢を被せ、上に
 炭を置く。90分程度焼き、鶏の胸とモモの温度が74℃以上
 になったら完成。
- 皮がパリパリ熱々のうちに、お召上がりください!



味付けは
 塩胡椒でも全然OK!
 色々お好みで
 試してみてください!



肉芯計は
 BBQの必需品!
 ホームセンターなどで
 買えるので
 ぜひ準備しておこう!



伊藤さんおすすめツール



**Broil king フロイキング
 ガスバーベキューグリル**
 炭火焼きと遜色なく、点火も
 後始末も簡単。一家に一台あ
 ると便利です。
 (お問い合わせ先)
 BBQ Plus+
 Tel.090-8452-9217



HARE CLASS
自由ロフトのある平屋
 住宅展示場

秋田市茨島6-16-15 休/毎週水曜日 営/10:00~17:00(要予約)

暮らしに「あきた」を
有限会社 大建
 秋田市山王6丁目16-3 Tel.018-883-0825
 総合建設業許可/秋田県知事登録(般-3)40455

yumehouse
 夢ハウス
 ビジネスパートナー
大建 秋田 検査

