

豊かな秋田を愉しむ

おうちBBQのすゝめ

# BBQのある暮らし



「広々ウッドデッキ」でおうち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」伊藤氏のコラボ第2弾！今回はウッドデッキで楽しむおうちBBQです！

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」を運営している。



願いは「秋田を日本一のBBQ県に！」



ウッドデッキを設置する上で大切なことを  
大建高橋さんに聞きました！

ウッドデッキは家と庭とを繋ぐとても重要な役割のある心地よい場所です。屋根をかけてあげると真夏の直射日光が室内に入るのを防ぐ他、雨の日も利用でき、デッキの持ちも良くなります。水はけの悪い土地であれば、下には土間コンクリートを打ってあげましょう。下からの湿気対策の他、シロアリ対策にも有効です。



有限会社 大建  
高橋 さん



Enjoy! BBQ



## サーモンの杉板焼きのレシピ

- 【材料】・杉板(加工していない生木)  
・鮭の切り身(鮭以外の魚でも大丈夫です。切り身もOK)  
・塩、胡椒・レモン・ローズマリー・オリーブオイル  
◎蓋つきのBBQグリル(ない場合は、杉板ごとアルミホイルで包む。)

### 【作り方】

- ①杉板を水に一晩漬ける。
- ②杉板の上に鮭を敷き、塩胡椒、レモン、レモンの上にローズマリーを置く。
- ③オイルを回しかける。
- ④1時間程度焼く。  
(火力は杉板から煙が出る程度)
- ⑤焼き上がりの目安は、ローズマリーが焦げ付いたところです。

### 出張 BBQ お任せください！

BBQ器材一式込。準備から食材の準備、調理、後片付けまですべて当店スタッフが行います！詳しくは下記までお問い合わせください。

BBQPLUS+  
tel090-8452-9217(伊藤)

鮭の半身に塩胡椒して、杉板の上で焼くだけ。杉の薫りをまろやかに、軽くほろほろに焼きます。



夏は、海の幸を豪快に焼いて楽しんじゃおう！



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

大建 秋田 検索

