

//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.3 青空キッチンで

煙や匂いも気にせず調理♪



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3弾! 今回は青空キッチンとしての楽しみ方のご紹介!!



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ベース「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!」



超簡単
BBQメニュー!

トマトジュースでつくる 「ソルベ風ガスバチャヨ」

Enjoy
a BBQ!



ジンギスカン

独特の香りも
外でなら
問題なし!



サザエの網焼き

溢れる貝汁が食べごろのあかし!

鮎の塩焼き

上級者向け?
弱火の遠火で
じっくりと。



トマトジュースの味をとのえ、ペットボトルごと自宅の冷蔵庫で凍らせて持参します。
ほどよく溶けた頃によくふって口当たりのいいソルベ状に。

野菜は家でカットしておけば、現地でのせるだけ。超簡単なのに、おいしくて、驚きのあるメニュー。

【材料(4人分)】

トマトジュース(無塩・900ml)のペットボトル

- A[顆粒鶏ガラスープ(コンソメでも可)、砂糖各大さじ1、塩、コショウ各少しだけ]
- B[キュウリ(角切り)、タマネギ(角切り)、バセリ(みじん切り)各適量]



POINT

凍らせたガスバチャヨは、
ほかの食材といっしょに
クーラーボックスに入れて
持参すれば
保冷剤代わりに!

【作り方】

(1)トマトジュースは50ml程度減らして(減らすことでふりやすくなる)Aを加える。フタをして調味料が完全に溶けるまでふり混ぜ、冷蔵庫で半日前から凍らせておく。

(2)外に出して半解凍程度に溶けたら、よくふって、ペットボトルの上部をハサミなどで切り落とし、スプーンでくっついて器に盛り、Bをのせる。 54kcal(※カロリーは1人分)

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)



HARE CLASS
自由口フトのある平屋

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
有限公司 大建

秋田市山王6丁目16-3 Tel018-883-0825
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 検索





HARE CLASS

わがやのハレクラス



暮らしてみて
木のあたたかさに
あらためてピックリ！

ハレクラスは規格プランだけど
カスタムの自由度も高く、僕た
ちは敷地にあわせた間取りと屋根
形状の変更、玄関横にアウトドア
用品の収納用に土間収納を追加し
ました。あと、壁は漆喰の塗り壁に

自分たちの暮らしの
イメージにピッタリ！

会社の同僚が大建で建ててい
て「住み心地がいいよ」と聞い
ていたのがきっかけで、住宅展示
場へ見に行きました。

ハレクラスは一階で夫婦生活が
完結できる間取りが自分たちが
求めていた暮らしのイメージと
ピッタリでした。

大建「住まいの風景」 report

家族みんなで 晴れ暮らす。

- S様邸 -



Check!
収納スペースも
しっかり確保！



晴れた日は
ウッドデッキで
遊ぼう！



しました。
実際に暮らしてみて、本当に無
垢の床は心地いい。F.F.ストーブ
一台でも家全体が十分暖かいです。
住んでから良さが分かるとは聞い
ていたけど、本当にそうでした。



HARE CLASS 自由口フトのある平屋

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
有限公司 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 検索

