



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!**

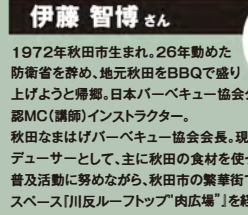
ビルトインガレージは建物  
 との一体感による外観の格好  
 良さに加え、海風や風雪から  
 車・バイク・自転車等を守り、  
 小屋収納の役割も担うこと  
 ができる他、BBQスペース  
 としても利用できるため人気  
 があります。ただし、住宅の一  
 部としてみなされるため、地  
 盤改良が必要な場合がある



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!」**



### 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**



**Broll 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

