

本格的な夏はすぐそこ！ 皆で楽しめるBBQのすすめ

アウトドアで遊びたい季節！ ニューヨークにいなながらも小旅行へ行つたような気分になって、開放感があり自然あふれるルーズベルト島でバーベキューを楽しむ。



編集部が行ってきました。(不定期掲載)

皆さん、ジメジメした天気が続いていますが、いかがお過ごしでしょうか？ 最近のニューヨークの天気のようにモヤモヤした気分を吹き飛ばそうと、D子はバーベキューパーティーを決定！「おいしいものを食べて飲んで、子どもから大人まで楽しめるバーベキューに必要不可欠な、上質で鮮度の良い食材とドリンクを紹介します👉👉👉これさえ揃えば、完璧！ あなたもきつと喰ってしまおうはす👉👉👉



お題①：場所と食材を厳選せよ

「バーベキュー」と言えば夏には欠かせないアクティビティー!! 焼き場が設置された公共の施設に行けば、初心者でも簡単にできる。無精者にもおすすすめ👉👉👉今回ロケーションに選んだのは、ミッドタウンからすぐで、マンハッタン景色を見ながらバーベキューを楽しめるルーズベルト島👉👉👉トラムに乗り、川を渡るのも新鮮で、小旅行気分も味わえてナイス👉👉👉

場所が決まったら、次は食材選び。日本のおいしい食材を楽しむ「をテーマに準備に取りかかる👉👉👉まず、肉!

今回用意したのは、鹿児島県から輸入された「日本国産純粋黒毛和牛・伊藤和牛A4ランクのお肉」👉👉👉ちなみにこのお肉は、伊藤ハムが生産している、イーストビレッジの日系イタリアンレストラン「デイエチ」や「日本クラブレストラン」でも提供されており、大人気だという👉👉👉せつかくなので、どど〜んと大きなブロックをゲット!! その場で5〜8ミリの薄さにスライスし、丁寧に焼いて食べる。見ているだけでヨダレが垂れそうなる霜降り肉は、焼き過ぎに注意👉👉👉わさび醤油でいただく、甘いジューシーな肉汁とマッチして美味👉👉👉精肉業者「ビクタープロビジョン」に電話をすれば、一般の人でもこのお肉を購入可能だ👉👉👉そしてウイズメタツク社の「にんにく醤油風味・焼肉のたれ」で味わうのも👉👉👉にんにくがよく効いた特製のたれがよりお肉のうま味を引き出し、食欲が増す👉👉👉



みか食べたくなってきたのはD子だけでしようか? 今回は特別に、あづまフーズが誇る「元祖たこわさび」、「いかの塩辛」、「いか三升漬」と同社の売れ筋商品を提供していただいた。気が付いたら箸を休めることを忘れて完食してしまうほどの珍味は、韓国海苔に巻いて食べるのも美味👉👉👉この珍味シリーズは最寄の日系スーパーで手に入れることができる👉👉👉

お次はワインナー。先日東海岸に上陸し、発売開始になったばかりの日本ハムの「シャウエツセン」👉👉👉のクラシックタイプとスペシャルロング。こんがり焼き目をつけていただく👉👉👉パンに挟んで、ケチャップとマスタードをかければホットドックに! あふれ出る肉汁とパリッとした歯ごたえがたまりません👉👉👉ニューヨーク、ニュージャージー州を中心に展開するスーパーマーケット「ショップライト」で購入可能。喉が渴いてきたので、「ラムネ」で乾杯! 子どものころに夏祭りでおんだツァン👉👉👉味を思い出しながら、マンハッタンの景色を横目に飲むラムネは最高👉👉👉野外での飲酒は禁止されているので、今回は飲めなかつたが、自宅の庭や屋上でバーベキューをするなら、ビールは必要不可欠👉👉👉コク、キレ共に抜群の味わいを誇る「アサヒ」、グラスもキンキンに冷やしておくと言ふこと無し! ウイズメタツク社が販売しているこのラムネとビールはどちらも日系スーパーで購入可能👉👉👉さあさあ、ドリンクで喉を癒したら、おつま



お題②：メの焼うどん、食後にコーヒを堪能せよ

肉、エビ、キノコやアスパラガスのホイル焼き、じゃがバターなど一通りの食材を楽しんだら、そろそろ炭水化物が恋しくなってきた👉👉👉前出の「元祖たこわさび」にイカ墨と唐辛子を加え、見た目も味もインパクト大のあづまフーズの「たこわさBACK」ソースを使用して焼うどんを作った👉👉👉イカ墨の深い香りとコクを感じる一品は予想を上回るうまさ👉👉👉アスパラと海老を盛り付けて、彩りも鮮やかで再び