



日本国産純粋黒毛和牛・伊藤和牛 A4 ランクの肉



日本ハム「シャウエッセン」®、クラシックタイプとスペシャルロング

Redondo's, LLC

808-671-5444

www.redondos.com/schauessen

「ビクタープロビジョン」

646-373-7674 (担当: 森)



元祖たこわさび、ホッキ貝サラダ、いか三升漬、いかの塩辛(小売用)



たこわさ BLACK

Azuma Foods International Inc., U.S.A.

201-372-1112 www.azumafoods.com



ラムネ



アサヒビール



焼肉のたれ

WISMETTAC ASIAN FOODS (USA)

※ 旧社名: 西本貿易株式会社

201-804-1600 www.wismettacusa.com

Porto Rico Importing Co.



コーヒー豆各種、アイスコーヒーメーカー

● Greenwich Village 店: 201 Bleecker St (bet 6th Ave & Macdougall St) 212-477-5421 www.portorico.com 月~金: 8am ~ 9pm, 土: 9am ~ 9pm 日: 12pm ~ 7pm

● East Village 店: 40 St. Marks Pl (bet 1st & 2nd Ave)

● Lower East Side 店: Essex Market 内 120 Essex St (at Delancey St)

● Williamsburg 店: 636 Grand St (bet Manhattan & Leonard St)

持ち運びにも便利なハリオ社のアイスコーヒーメーカー



オーガニック フレンチペルー

オーガニック グアテマラ

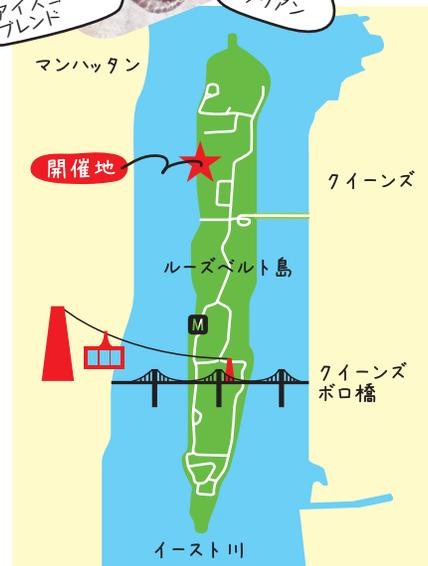


アイスコーヒー ブレンド

デカフェ イタリアン



氷をサクサク入れて冷やして飲もう♪



バーベキューの開催地 The Octagon, 888 Main St, New York

① 59丁目と2番街から、ルーズベルト島行きのトラムに乗車

② ルーズベルト島に到着し、トラムを下車したら目の前にあるバス乗り場で「赤いバス」(無料)に乗り、終点(The Octagon)で下車 ※バスは1ルートのみなので、赤いバスに乗り間違いない到着できる

③ The Octagonの裏に行くと公園があり、そこにバーベキュー用コンロ、テーブルなどが設置されている。午後10時まで使用可能。

食欲をそえられる☆ 食後は、アイスコーヒーを。3〜4杯分のアイスコーヒーを作ることが可能なコーヒーマーカーと豆を「ポーターリコ・インポートイング」で調達。今回は、アイスコーヒーにおすすめの豆を4種類試した。まずは人気商品で5種類の豆を使っている「アイスコーヒープレンド」、店長のピーターさんにおすすめの「オーガニック・フレンチペルー」はやや個性的な味なので、変わり種好きの人にはいいかも。同店で一番人気の「オーガニック・グアテマラ」はこの中で一番コクがあり、通向けな印象。スイスの水でプロセスされた「デカフェ・イタリアン」は、上品な苦みと香りを楽しめる。沈んでいく太陽を眺めながら冷たいアイスコーヒーを飲みつつ、「あー楽しかった、次回のバーベキューはいつにしようかしら」と思うのであった。

「たこわさ BLACK」ソースで作った焼うどん。海老とアスパラには軽く塩とコショウをすると美味。



まとめ

今年初のバーベキューとなった今回、段取りなどに手間取ったものの、天気にも恵まれ思い切り楽しむことができた。火を起こしてから、安定して燃え始めるまでに時間がかかったため、その間に食べられるつまみなど、火を通さなくても食べられる食材が重宝することが分かった。手軽でシンプル、かつおいしい日系ブランドの食材を選んだのも大正解。 大人数でそれぞれが好きなものを持ちより飲んで食べられるバーベキューは、楽しい時間を過ごせることはもちろん、一緒にいる相手との親睦を深めるにも最適なアクティビティ。だと実感。開放的な気分になつて、コミュニケーションを楽しむという意味でも魅力的なイベントだ。次回はバーベキュー合コンを開催しようと思う。参加希望者は、バイバイリーサンの子までご連絡を。

