

簡単!!

# おしゃれな豪華道南BBQセット作り方

本日は、道南農林水産部の  
BBQセットをご購入いただきありがとうございました。  
作り方表をご覧ください、楽しいBBQをお楽しみください!

## ホタテあん肝バター

- ①火にかけて付属のバターを乗せます。
- ②時々かき混ぜながら、クツクツ焼いてください。
- ③仕上がりに醤油をかけたら出来上がりです。



## ラム肉のウッドプランク

※ウッドプランクは1時間ほど水につけておいてください!

- ①ウッドプランク(小)にラム肉と野菜を盛り付けます。
- ②付属の黒瀬スパイスをかけて、火にかけます。
- ③モクモク煙が上がってきたら、付属のドリップパンで蓋をします。
- ④15分から20分焼き上げたら完成です。(目安)  
※肉はなるべく重ならないように並べてください。



## 蝦夷あわびバター醤油焼き

- ①火にかけてクツクツ焼いてください。
- ②焼けてきたら付属のバターを乗せてクツクツ。
- ③仕上がりに付属の醤油をかけたら出来上がりです。



## 牡蠣の北海味噌バター焼き

- ①火にかけて付属のバターを乗せます。
- ②時々牡蠣をひっくり返しながら、クツクツ焼いてください。
- ③水分で味噌を溶かしてください。

## スペアリブのウッドプランク

※ウッドプランクは1時間ほど水につけておいてください!

- ①スペアリブをウッドプランク(小)に乗せます。
- ②モクモク煙が上がってきたら、付属のドリップパンで蓋をします。
- ③15分ほど焼き上げたら完成です。(目安)  
骨に沿ってハサミでカットしてお召し上がりください。



## ビア缶丸ごとチキン

- ①缶ビールをとりあえず半分飲みます。(炭酸ならなんでも良いです。)
- ②ビア缶スタンドにビールの缶をセットします。
- ③チキンを画像のように刺して立てます。
- ④付属のビア缶バケツを作ります。
- ⑤火にかけて、ビア缶バケツを乗せます。
- ⑥20分~30分ほど焼き上げたら完成です。(目安)

※お好みの大きさにキッチンバサミでカットしてお召し上がりください。

※付属のオリジナルスパイスをつけてお召し上がりください。



ビア缶バケツ  
作り動画

