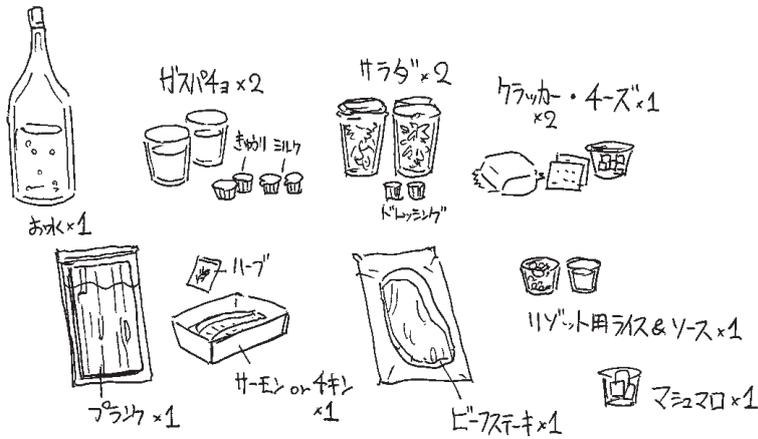


COMORIBBQ 食材と調理器具の紹介。

野外でお客様自身に、コース料理を作っていただく」それがコモリバで提供したいバーベキューです。
お客様自身にシェフになっていただき、「自分で作る」というアウトドア本来の楽しみ方を
グランピングテイストで味わっていただく。今までのBBQとは一味違うコモリバーベキューを、ぜひ楽しんでください。

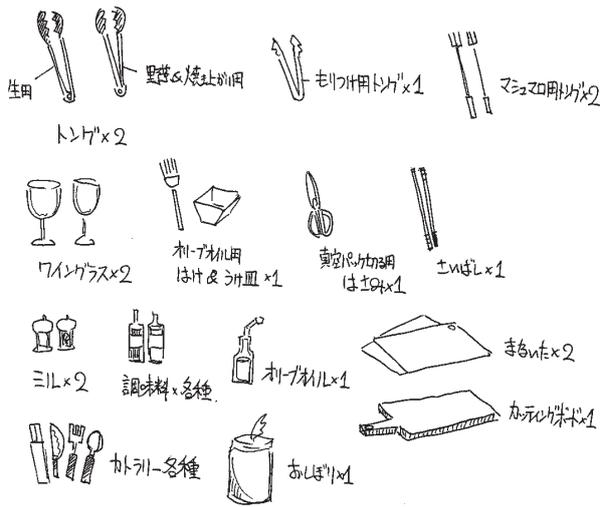


■ クーラーバックの中に入っているもの

- サラダ(ドレッシング)
- ガスパチョ(きゅうり・ミルク)
- クラッカー・チーズ
- サーモン or チキン(ハーブ)
- ビーフステーキ
- リゾット用 ライス&ソース
- マシュマロ
- プラック
- お水

■ 調理器具カトラリー

- トング(生肉用・野菜&焼き上がり用・盛り付け用)
- マシュマロ用トング
- ワイングラス
- オリーブオイル用はけ&受け皿
- 真空パック用ハサミ
- さいばし
- ミル
- 調味料各種
- オリーブオイル
- まな板
- カトラリー各種
- おしぼり
- カッティングボード



How to Barbecue

コース料理のオススメの作り方の手順をご紹介します。

1 プランクグリル 魚or 鶏料理



プランク(木の板)をバックから取り出してまな板の上に置き、バットに入った食材をその上に盛り付けます。ハーブミックスを振りかけ、オリーブオイルを塗り、最後に付属のハーブを一番上に乗せましょう。プランクが入っていたバックはそのまま捨ててしまっても構いません。

食材を乗せたままプランクをグリルにのせ、カバーをして約30分蒸し焼きにします。まずここまで最初に行い、焼いている間にガスパチョやサラダをお楽しみください。

2 前菜 プランクを焼いている間に



ソルベ風 ガスパチョ

ミルクとカップに入ったきゅうりを回しがけてください。溶かしながら味わうのがオススメです。

埼玉野菜のカップサラダ

ミニカップに入ったコモリバ特製ゆずドレッシングをふりかけて、蓋を閉じてシェイクしてください。

チーズ&クラッカー

お食事中におつまみください。チーズは残しておいて後でリゾットに使うこともできます。

そろそろプランクがいい感じになっている頃。食材の上に乗せたハーブが乾燥してカリカリになったら出来上がりの合図です。グリルから下ろしてお召しあがりください。

3 ビーフステーキ 深谷牛/オーストラリア牛



まな板の上にキッチンペーパーを敷き、その上に真空パックをハサミで切って取り出したお肉を乗せます。お肉の両面に塩胡椒(片面ずつ、ミル3~4回し程度が目安)し、はけでオリーブオイルを塗ります。お肉をグリルに乗せ両面を軽く焦げ目がつく程度に焼いたら、火の勢いの弱い部分にお肉を移動させ、中まで火を通します。(5分くらいが目安)お肉をカッティングボードに乗せて、カットしてお召しあがりください。ゆずポン酢、BBQソースなどをお好みでお使いください。

4 スキレットリゾット ご飯もの



お米とソースをスキレットに入れ、時々軽くかき混ぜながら中火のゾーンに30分ほど置きます。ご飯の硬さが少し残るくらいが食べごろです。チーズを乗せてもGOOD!

5 焼きマシュマロ デザート



熱を横から当てながらじっくり回していきます。大きく膨らんできたらGOOD。最後にてっぺんを少し炙って完成です。