

バーミックス BBQ-ing

バーミックスは アウトドアでも 大活躍!

bamix



Omiya Katsuo

大宮シェフ直伝
バーミックスで作る
バーベキュー料理



BBQ料理歴50年以上という、
東京・浅草「レストラン大宮」のシェフ・大宮勝雄さんに、
バーミックスを使ったBBQ料理を教えていただきました。

大宮シェフは、実際にキャンプ場に
バーミックスとスライシーを持参して、使ってくださいしています。
「最近のキャンプ場には電源の付いているところが増えているし、
ポータブルの電源を持参する人も多いので、
キャンプ場でもバーミックスを問題なく使えますよ」と大宮シェフ。
ぜひこの夏は、キャンプ場だけでなく、庭やベランダなど、
身近なアウトドアでもバーミックスで料理を楽しんでみませんか？



recipe

1

BBQソース

BBQソースはバーミックス
でしっかり混ぜるのがポイント。作りたてのソースは香
りもフレッシュです。



recipe

2

シシカバブ

ラム肉と乱切りした玉ねぎ、
にんにくをスライシーで一
気にミンチに。ソースもパバ
ッと作れます。



recipe

3

スパイス塩

さまざまなスパイスと塩を
グラインダーで混ぜるだけ。
焼いた肉や野菜にかけると
味が決まります。



recipe

4

残った野菜で スムージー

少しずつ残った野菜をまと
めてその場でスムージーに
すれば、食材を余すことな
く使えます。



New!

6月28日 新発売
**バーミックス
M300
BBQ-ingセット**

アウトドアクッキングにぴっ
たりのセット。持ち運び用
のバッグや、大宮シェフの
アウトドアレシピブック付き
です!

セット内容:バーミックスM300
スマート(プラスブラック各色)、
グラインダー、ピーカーセット、オ
リジナルバッグ、大宮シェフのア
ウトドアレシピブック

価格 38,500円(税込)	商品番号
マットブラック	1259
シルバー	1256
マットホワイト	1258
オーベルジン	1257



詳しくはこちらから

www.cherryterrace.co.jp

https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_13/d_r_BBQing.html

