

ENJOY LIFE

August
Vol.64

みなさんこんにちは。夏といえば 夏祭り、アウトドア、楽しみが沢山ありますよね(^_^)
まずは なんだこりゃ?!と素通りできない珍しいの屋台を集めてみました。



ひそかに拡大中です。
「白たいやき」なんてのも見かけるようになりましたね。

屋台もIT化が進んでるようで…
通常シール、ケース以外のカスタムは
1万円以上するとの情報あり!時代を感じます



業界初?!
昆虫(カブトムシ)がほとんどだそうです…
ハムちゃんがりってことでしょうか?

続いては..BBQの変わり種レシピをご紹介します(=^ω^)/

バーベキューで意外と焼き加減にコツが要るのが、野菜。
網の隅に黒コゲになった野菜があるのは、ちょっと寂しいもの。
野菜そのもののおいしさと彩りの良さを損なわずに焼き上げるには、
オリーブオイルを塗りながら焼くのがおすすめ。
ツヤが出るだけでなく、プラス塩で絶品の味いに!



長いフランスパンを1本丸ごと焼いて、ホットドッグを作っちゃいましょう!
フランスパンに切り込みを入れて具を挟み、アルミホイルで2・3重に包み炭火で焼くだけ
バーベキューならではの豪快レシピです!

カマンベールチーズに十字の切込みを入れて、
アルミホイルで包んで焼けば、
お酒のつまみにぴったりなチーズフォンデュのできあがり!



棒とホットケーキミックスで、棒を回し絡めながら、
生地を塗ったら焼くのを繰り返すと簡単にできます。
意外性もあり楽しく女子に人気急上昇!

楽しい夏を過ごしてください(^_-)-☆また来月 株式会社キコークリエイト