

# セット内容

## Tomahawk Steak Set トマホークステーキセット

調理・食事時間 約1時間30分～2時間

<b>Meat</b>	トマホークステーキ 骨付きソーセージ【小麦・乳・卵】 ※ボリューム・サイズは人数により異なります。	<b>Sweets</b>	森林の牧場ヨーグルト【乳】 スポンジ【小麦・乳・卵】 いちごのコンフィチュール 鈴木いちご農園のいちご マシュマロ
<b>Seafood</b>	プレミアムヤシオマス	<b>Seasoning</b>	ヒマラヤ岩塩 ブラックペッパー オリーブオイル 特製BBQソース【小麦】 チーズソース【乳】 茂木産いちごドレッシング オリジナルハーブミックス 薬味わさび【小麦】 マーガオスパイス【小麦】
<b>Vegetables</b>	皮付き玉ねぎ じゃがいも【乳】 サラダほうれん草 茂木町農家“空土ファーム”有機栽培の日替わり野菜		
<b>Baguettes</b>	全粒粉ミニパン【小麦】		
<b>Side dish</b>	ほうれん草とトマトのペンネ【小麦】 ポトフベース【小麦・乳・卵】		

### コンロについて ※火傷に十分ご注意ください。

炭全体に火がまわるまで30分～40分かかります。 **ポイント1**  
食材を調理するときは中火～弱火で!

<b>中火</b> おすすめ	肉類・玉ねぎ	<b>弱火</b> おすすめ	ソーセージ・じゃがいも・ 全粒粉ミニパン・プレミアムヤシオマス
-------------------	--------	-------------------	------------------------------------



**強火で調理すると焦げてしまうので注意!** 時間の経過によって強火～弱火の位置が変わります。

## 1 野菜の旨味を引き出すアメリカンスタイル!

<b>玉ねぎ</b>	皮付きのまま上下をカットし、アルミホイルで包みます。 <b>食べ頃タイミング!</b>	<b>玉ねぎ</b>	中火で約10分
<b>じゃがいも</b>	袋からあけてアルミホイルで包みます。	<b>じゃがいも</b>	弱火で約5分
<b>全粒粉ミニパン</b>	アルミホイルに包みます。	<b>全粒粉ミニパン</b>	弱火で約2～3分



## 2 プレミアムヤシオマスの食べ方

- ヤシオマスの表面にお好みで、岩塩・ブラックペッパー・ハーブをふり、オリーブオイルをぬります。
- ヤシオマス弱火で両面10秒ずつ焼きます。たたき風アレンジ!!
- 焼いたヤシオマスを薄くスライスします。
- カットしたサラダほうれん草の上にヤシオマスをのせ、いちごドレッシングをかけて完成!



シェフのこだわり

- 茂木産いちごドレッシング** いちごの香りがするソースは野菜に相性が抜群!シェフこだわりの自家製ソース
- チーズソース** クリーミーなチーズと那須牛乳を使用した特製ソース
- BBQソース** BBQ 定番のソース。肉のうまみを引き立てます!

## 3 野菜のポトフを作ります。

- 野菜をお好みの大きさにカットします。
  - スキレットに袋からスープをうつし、野菜を入れます。
  - 中火で温めて完成!
- ※途中でペンネを入れてお召し上がりください!  
ソーセージをカットして入れても美味しい!



焼き野菜でもおいしい!!

### 茂木空土ファームの新鮮野菜

農薬や化学肥料を一切使っていない、おいしい野菜を日替わりで提供!!



## 4 お肉を焼きます。



### トマホークステーキ

- お肉を袋から取り出し、ペーパータオルでドリップを拭き取ります。
- 肉の両面に1cmほどの切れ目を入れ、岩塩とブラックペッパーで下味をつけます。
- 弱火から中火で焼き色を付けます。
- 焼き色がついたら網から外しアルミホイルで包み、裏表を再度5分程焼きます。
- 肉はすぐに切らず火から外し5分程そのまま置いたら、お好みの大きさにカットし完成!

### 骨付きソーセージ

- 中火で表面に焼き色をつけます。
- 5分程弱火でじっくり中まで火を通したら完成!

茂木町産とちあいか

## イチゴヨーグルトパフェを作ろう!

- いちごのコンフィチュールを入れてみよう!
- スポンジを入れてみよう!
- 切ったいちごをひんにはりつけてヨーグルトを入れてみよう!

### 鈴木いちご農園とは?

全日本いちご選手権で **金賞** を受賞した農園



- 完成!!
- 2と3をくりかえして

### 焼きマシュマロ



火の消えた炭の近くで炙ってきつね色に!

### ポイント2

網に直接のせると溶けてしまうので要注意です。