しまんとリバーベキューパエリア

SHIMANTO RIVER BBQ PAELLA

四万十川 天然あゆ パエリア

冷凍

塩焼き まるごと 一匹入り

袋から取り出す➔食材をのせ➔網の上で焼く

四万十川の
天然の風味を
閉じ込めた
本格的パエリア
だれでも
おいしく
つくれます！

材料全部入り

火に
かける
だけ

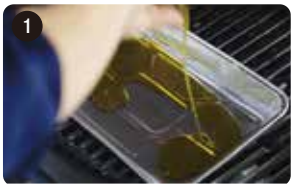
四万十川 天然 鮎市場

BBQにもう一品

ガスコンロでも

つくりかた

解凍してから調理して下さい。
鮎は塩焼き済みです。



1 カップに入ったオリーブオイルをアルミトレイに入れる。

2 鮎の塩焼きを炙る。

3 お米を入れる。

4 濃厚スープを入れる。鮎を焦げないように返す。

5 よく混ぜて12分～15分たまに軽く混ぜながら煮る。

6 鮎とゆずのスライスを並べる。

7 アルミホイルをかぶせて５分程度蒸らす。

8 米が炊き上がったら、できあがり！

◎四万十川天然あゆ塩焼き
◎特製オリジナル濃厚あゆスープ
◎四万十市西土佐産「山間米」
◎四万十市西土佐産ゆず
◎オリーブオイル
◎アルミトレイ

四万十川
西部漁業協同組合 鮎市場
TEL ０８８０㊷１１４８番
FAX ０８８０㊷１１４９番
〒787の1601
高知県四万十市西土佐江川崎2410-3

おいしいを
おもしろQ
しまんとにしとさ

ALL IN ONE

お好みの素材を加えてお楽しみください。

お米を入れる前に、トマト、玉ねぎ、パプリカなど、お好みの材料を加え炒めても、美味しくいただけます（みじん切りや薄切りがベスト）。

ご家庭のガスコンロでも調理できます。

コンロの上に網を置き、その上にアルミトレイを置き、同じ方法で作れます。スープが煮立つまでは強火で調理し、煮立ったら中火にして下さい。トレイを使わずご家庭にあるフライパンなどでも調理できます。お湯がわかせる灯油ストーブの上などでも調理できます。火の取り扱いや吹きこぼれには十分お気をつけください。

SRBQ SHIMANTO RIVER-B-Q しまんとリバーベキュープロジェクト