

従業員の3人に1人がバーベキューインストラクター 食を通じた人と人との絆づくりの機会を提供

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）では、このたび従業員の約3人に1人にあたる182名が日本バーベキュー協会（本社：東京都港区、代表：下城民夫）認定のバーベキューインストラクター資格を取得しました。（2018年3月31日時点）

当社はこれからも、バーベキューに関する知識を習得し、初心者の方でもおいしくお肉を焼きあげるコツや、手軽にアウトドア料理をグレードアップできるアイデアなど、バーベキューの楽しみ方をさらに広めることで、食を通じた人と人との絆づくりの機会を広げてまいります。

■従業員の3人に1人がバーベキューインストラクター！

お肉を囲んで家族や仲間たちと一緒にわいわいとしみながら食べるバーベキューは、誰でも手軽に楽しめるコミュニケーションツールとなっています。「こころ、はずむ、おいしさ。」の提供を経営理念に掲げているエバラ食品では、バーベキューの楽しさをもっと広めることで、私たちが目指す「食を通じた人と人との絆づくりの機会を広げる」ことができると思われました。

社内外にバーベキューを通じた絆づくりの機会を増やすため、2014年からバーベキューインストラクターの資格取得を奨励。2018年3月31日時点で、従業員の3人に1人がバーベキューインストラクター資格を取得しました。（上級5名、中級2名、初級175名、合計182名）



■30年にもおよぶバーベキューを通じた食育活動



エバラ食品では約30年前から全国各地で「親子バーベキュー大会」を実施し、4万組を超えるお客様にバーベキューを通じた親子のふれあいと食育の機会を提供してきました。

2017年からはバーベキュー上級インストラクターがレクチャーする「EBARA SMILE BBQ」へとプログラム内容を刷新。大自然のなかで、炭のおこし方、おいしいお肉の焼き方などワクワクする体験を通じて、食に関する知識を楽しく学ぶ機会を創出しています。

■上級インストラクターが手軽に楽しめるバーベキューテクニックを教えます！

手ぶら&手軽に楽しめるバーベキュー場をきっかけに、キャンプやバーベキューなどのアウトドアに興味をもつ人が増えています。今回は、上級インストラクターの資格を持つコミュニケーション部の田中敬二がバーベキュー初心者でもすぐに楽しめる情報をコンパクトにまとめてご紹介します。



エバラ食品工業株式会社 コミュニケーション部 田中敬二

バーベキュー上級インストラクター / お肉検定1級

2004年 エバラ食品工業株式会社 入社

仙台と大阪にて営業を担当

2014年 エバラバーベキューエキスパートチーム（EBET）活動開始

2015年 商品開発を担当

2016年 販売促進を担当

バーベキューってどんなもの？

バーベキューとは本来、牛や豚などのかたまり肉を長時間かけて蒸し焼きにしたもの。家族だけでは食べきれないものを、集まってきた多くの人にふるまい、飲食をともにしたことが、現在の「バーベキュー」の由来となっています。

日本では薄くカットされた肉や野菜を焼きながら食べるスタイルが一般的ですが、薄い肉は炭火で焼くと焦げやすく、慌てて食べることになりがちです。

一方、かたまり肉なら、表面に焼き目をつけてからじっくりと火を通すので、うまみや肉汁が閉じ込められ、肉本来の味わいが楽しめます。また、みんなが同じタイミングで食べることができ、ゆったりとしたバーベキューが楽しめるのも魅力です。



■これだけあれば大丈夫！バーベキュー基本セット

バーベキューをはじめたい！でも何をそろえていいかわからない・・・という方に、おすすめのバーベキュー基本セットをご紹介します。これさえあればすぐにでもバーベキューが楽しめますよ！

<p>グリル</p> <p>本体に炭を置き、その上から網や鉄板を置いて使うグリル。ふた付きのものや七厘でもOK。</p> 	<p>炭・着火・鎮火用具</p> <p>炭、多目的ライター、着火剤、炭スコップ、 tong、火消しつぼなど</p> 
<p>キッチン・調理用具</p> <p>包丁、まな板、ウォータージャグ、クーラーボックス、クッカーなど</p> 	<p>テーブル・椅子・食器</p> <p>テーブル、椅子、食器</p> 

■焼き方に差がつく！

おすすめの炭のレイアウトは「スプリットツーゾーン・ファイア」



「スプリットツーゾーン・ファイア」とは、グリルの両サイドに炭を置き、中央部分を空けるレイアウト。中央部分にはアルミホイルを敷くことで、油污れや炎が上がるのを防ぎます。炭火のダイレクトな火力が伝わる両サイド（中火）、遠赤外線でじっくりと中まで火を通すことができる中央部分（弱火）と、食材によって使い分けられるので便利です。

■焼く順番にもコツがある！みんなが大満足するおすすめの焼き方

せっかくバーベキューをするなら、スマートに食材を焼きあげて、家族や友人に喜んでもらいたいですよね！やみくもに食材を焼くのではなく、みんなのお腹の減り具合や食材が焼きあがるまでの時間を考えて焼いていきましょう。

1. まずは牛肉！	2. 野菜はまるごと豪快に	3. 鶏肉や豚肉はじっくり
<p>最初に焼くのは牛ステーキ肉がおすすめ。分厚いステーキ肉をグリルの両サイドに置いた炭火の上でこんがり焼きあげます。焼き色がついたら、弱火ゾーンに移して数分置いたら一口大にカット。たれをつけて召しあがれ。</p>	<p>ピーマンやとうもろこしなどの野菜はまるごと焼くのがおすすめ！お好みの野菜にオリーブ油をぬり、中火と弱火の中間部分（炭の境界線）で焼きましょう。とうもろこしは皮付きの状態で蒸し焼きにすると風味がアップしますよ。</p>	<p>牛肉や野菜を食べている時間を使って、鶏肉や豚肉といった時間がかかる食材を焼きましょう。鶏手羽元や豚スペアリブなどの骨付き肉は「黄金の味」で一晩漬け込みます。グリルの中央部分（弱火）でじっくりと中まで火を通したらできあがりです。</p>
		

■ちょっとした工夫でバーベキューがもっと楽しくなる！バーベキューサイドメニュー



【ピック浅漬け】

お肉が焼きあがるまでの間に楽しめるオードブル。「浅漬けの素」で漬けた野菜やチーズなどをピックに刺すだけで完成します。

▼詳しくはこちら

<https://www.ebarafoods.com/recipe/detail/recipe2752.php>



【ブラジル風バーベキューソース（モーリヨ）】

みじん切りにした野菜（たまねぎ、トマト、きゅうり、パプリカ、にんにく、パセリなど）に「浅漬けの素」とオリーブ油を加えて混ぜれば完成。具だくさんのさっぱりソースで、ワンランク上のお肉料理が楽しめます。

▼詳しくはこちら

<https://www.ebarafoods.com/recipe/detail/recipe2561.php>



【黄金ジャンバラヤ】

フライパンにお米と「黄金の味」、水を加えたのち、お好みの具材を並べて、アルミホイルなどで蓋をして火にかけるだけ。バーベキューのシメにピッタリな大人も子どもも大満足の一品がフライパンひとつで完成します。

▼詳しくはこちら

<https://www.ebarafoods.com/recipe/detail/recipe252.php>

■大注目！自宅で手軽にできるリビングバーベキュー

バーベキューに興味はあるけれど、日焼けや衛生面が気になるという方におすすめなのが「リビングバーベキュー」です！自宅のリビングで手軽におしゃれなバーベキュー料理を楽しんでみませんか。



■バーベキュー情報が充実した情報サイト「エバラ焼肉部」

エバラ食品のホームページではバーベキューに役立つ情報をたくさんご紹介しています。ぜひご覧ください！

エバラ焼肉部 <https://www.ebarafoods.com/sp/yakiniku/>

本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 コミュニケーション部 広報課 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970（フリーダイヤル）