



# アウトドア体験プラン

## Outdoor Plan Recipe

### 作成マニュアル

	▼体験スケジュール	ツインバーナー	燻製機	卓上コンロ	お召し上がり
	下準備				
Start.	米を30分加水します ⌚ 30分 下準備	ホットサンド 片面1分半ずつ ⌚ 10分 調理目安			
15min.	豚バラに下味をつけて揉み込む ⌚ 10分 下準備	炊飯沸騰後 ①中火8分 ②10分蒸らす 調理目安			
30min.		※沸騰後カレーをメスティンの上で温める			
45min.	チーズ銀紙剥がし ナッツオイル準備 ⌚ 3分 下準備			鍋 レシピ#5,6を参照 調理目安	ホットピザサンド
60min.		豚バラ燻製 ①中火30分 ②火を止めて10分蒸らす	チーズ&ナッツ燻製 ①加熱6分 ②火を止めて10分蒸らす 約⌚ 15分 調理目安	鍋のメのラーメン レシピ#5,6を参照 調理目安	バターチキンカレー ① 白湯スープ鍋 又は ② キムチチゲ鍋
75min.					燻製チーズ&ナッツ
90min.	パンケーキの素を作ります ⌚ 15分 下準備				① 辛ラーメン 又は ② チキンラーメン
105min.					燻製豚バラブロック
120min.	コーヒーミルで豆を挽来ます ⌚ 5分 下準備	パンケーキ レシピ#7を参照 調理目安		コーヒー レシピ#8を参照 調理目安	
135min.					
150min.					
165min.					パンケーキ ホットコーヒー
Fin.					

誰でも簡単！ピザサンドレシピです。

# ホットピザサンド

## 使用機材

- ・ホットサンドメーカー
- ・ガスコンロ



## 美味しくなるポイント

パンの耳までしっかりとプレスして、ロックをかけると全体がパリッと美味しく出来上がります。

### 人数別ポーション

2名

3名~4名

5名~6名

7名~8名

・食パン (45g)	2枚	4枚	6枚	8枚
・スライスチーズ	1枚	2枚	3枚	4枚
・ピザソース (10g)	1袋 (20g)	2袋 (40g)	3袋 (60g)	4袋 (80g)

★ホットサンドメーカー

1台で最大8名分を繰り返し作成ください。



**1** トースト、スライスチーズを袋から取り出してください。袋からスライスチーズを取り出し、パンの上に乗せてピザソースを塗ります。

**2** トーストの上にチーズを乗せて、プラスチックスプーンでピザソースを塗ります。



**3** ホットサンドメーカーにセットして、持ち手の部分にあるロックをして閉じてください。

**4** 中火で1分30秒表面を焼き、裏返して1分30秒程度裏面焼いて出来上がりです。



完成です

**5** そのままナイフで切り分けて完成です。



※画像はイメージです

ホットサンドで作る  
ホットピザサンド

お米の炊き方で差が出ます。

# バターチキンカレー

## 使用機材

- ・メスティン
- ・ガスコンロ



## 美味しくなるポイント

お米は水に浸けて炊くとでんぷんが分解されて糖がで、粘り気が出てふっくらとしたごはんになります。お米にしっかり浸水させると、お米の中心部分まで熱が通りやすくなり美味しく召し上がれます。

人数別ポーション	2名	3名	4名	5名	6名	7名	8名
・バターチキンカレー (90g)	1袋 (180g)	2袋 (360g)	3袋 (540g)	4袋 (720g)			
・無洗米 (50g)	100g	150g	200g	250g	300g	350g	400g
・水 (67ml)	134ml	201ml	268ml	335ml	402ml	469ml	536ml

★カラーメスティン又は3合メスティン  
6名まではカラーメスティン、7名より3合メスティンで対応となります。



**1** メスティンに人数分の米を入れてください。

1人 67ml 水を入れてください  
(米 1: 水 1.33 の割合)

**2** 米を 30分加水して放置してください。



**3** メスティンの蓋を閉めて、沸騰するまで火にかけます。沸騰したら中火で8分火にかけます。



**4** 沸騰して中火になるタイミングで、メスティンの蓋の上でカレーを温め始めます。

**5** 8分経過したら火を止めて、布で包んでメスティンをひっくり返し10分蒸らしてください。



**6** 引き続き蓋の上でカレーを温め続けるとカレーが保温されます。



※画像はイメージです

メスティンで作る  
バターチキンカレー

完成です

**7** ご飯にカレーをかけてスプーンでお召し上がりください。

下味がつくかどうかで美味しさに差が出ます。

# 燻製豚バラブロック

## 使用機材

- ・メスティン
- ・燻製チップ
- ・ガスコンロ



## 美味しくなるポイント

- ①フォークで穴をたくさん開けることと強くマジックソルト&シュガー揉み込むことが大切です。(ここが弱いと肉に味が染み込まず、焼き上がりに味がしがないということになりかねません)
- ②仕上がりにさらにマジックソルト&シュガーで食べるととても美味しく召し上がれます。

人数別ポーション	2名	3名	4名	5名	6名	7名	8名
・豚バラブロック(100g)	200g	300g	400g	500g	600g	700g	800g
・特製マジックソルト &シュガー(適量)	小さじ1 大さじ1	大さじ2	小さじ2 大さじ2	小さじ1 大さじ3	大さじ4	小さじ2 大さじ4	小さじ1 大さじ5
・燻製チップ	15g			30g			
★カラーメスティン	1台で400gまで対応可能です/5名様以上の場合2台ご利用ください。						



- ①豚バラブロック1人100gで計算し、必要なブロックを準備してください。
- ④メスティンにアルミホイルを敷いて、燻製チップを15g程度入れて、中網を上置いてください。

- ②肉の表面にフォークで穴を前後左右に空けて、ポリ袋に入れます。次に袋の中に特製マジックソルト&シュガーを入れてください。
- ⑤③の豚バラブロックをメスティンの中網の上に置き、中火で25分~30分焼いてください。

- ③袋の上から2~3分全体的によく手で揉んでください。(肉汁で混ぜるイメージです。袋の周りに特製マジックソルト&シュガーが残っていない状態がベストです。)
- ⑥火を消して余熱で蒸らして蓋を開けてください。



※画像はイメージです

メスティンと燻製チップで作る  
燻製豚バラブロック

## 完成です

- ⑦豚バラブロックはまな板の上でナイフで切り分けて、そのままお召し上がりください。  
※味が薄い場合はお好みでマジックソルト&シュガーをご利用ください。

簡単レシピ！お酒のおつまみにぴったりです。

# 燻製チーズ・ミックснаッツ

## 使用機材

- ・燻製スモーカー
- ・燻製チップ
- ・固形燃料



## 美味しくなるポイント

- ① チーズは最大6個まで燻製器に並べられますが、1度に5個までにした方がくっつかずに良いです。
- ② さらに良いのはチーズ3個とナッツという組み合わせで2回ローテーションすることが望ましいでしょう。お酒のおつまみに最適なコンビです。

人数別ポーション	2名	3名	4名	5名	6名	7名	8名
・6Pチーズ(1P25g)	2P(50g)	3P(75g)	4P(100g)	5P(125g)	6P(150g)	7P(175g)	8P(200g)
・ミックснаッツ(15g)	30g	45g	60g	75g	90g	105g	120g
★燻製器	1台で最大8名分を繰り返し作成ください。						



**1** チーズ(25g/個)は銀紙の底面を剥がさず他の部分を剥いてください。



**2** チーズは最大6個まで燻製器に並べてください。



**3** ナッツは燻製する分量をアルミホイルで適量くるんでおきます。

**4** 燻製器に燻製チップ適量(くぼみ一杯になる程度)と固形燃料を入れて5分火をかけて、火を消して余熱で10分蒸らしてください。

**5** 追加で燻製を行う場合①～④をローテーションしてください。



※画像はイメージです

燻製器と燻製チップで作る  
燻製チーズ&ナッツ

## 完成です

**6** お皿に取り分けてそのままお召し上がりください。(チーズは底面のアルミは取り除いてください)

最後のめの麺にスープを残すことが大切です。

# 鶏と白菜の白湯スープ鍋

※キムチゲ鍋セットといずれか選択になります。

## 使用機材

- ・ダッチオーブン
- ・ガスコンロ



## 美味しくなるポイント

- ①辛ラーメン、チキンラーメンの袋の裏側にある残りスープの分量を見て、予測して水を加えていきましょう。
- ②残りスープが少ない場合は水の分量を増やし、多い場合は水を少し加える程度で大丈夫です。



- ③ダッチオーブンに長ネギを入れ、弱火でじっくりと焼きます。長ネギを寄せ、空いている部分にしめじ・玉ねぎ・もやしを入れて、弱火で玉ねぎが少し透き通るまでじっくりと焼きます。

- ④3に水を加えて、強火で加熱をし蓋を閉めて沸騰するのを待ちます。※アクが浮いている場合は良くアクを取ってください

- ⑥鶏もも肉に火が通ったら火から下るして完成です。スープと具材をお玉で鍋用の皿に取り分けてお召し上がりください。



一通り鍋を楽しんだら・・・

- ⑦めの麺を選び、残りのスープの量に応じて水を1人あたり100ml～200ml程度追加して入れてください。※辛ラーメンを選ぶ場合はスープの素を加えるのを忘れないようにしてください

- ⑧中火で5分程度煮立ったら、お玉と箸で鍋用の皿に取り分けてお召し上がりください。

完成です

鍋用の皿に人数分を取り分けてお召し上がりください。

選べるめのラーメンは2種類



●辛ラーメン

又は



●チキンラーメン



- ①鶏もも肉は、初めに皮目に塩胡椒を振ります。

※鶏もも肉は1名あたり75g以上使用を推奨しております(余ったお肉はBBQで焼くか、お鍋にさらに追加してください)

- ⑤沸騰したら白菜を入れ、蓋をして5分程加熱します。5分したら蓋を開けてアクを取り、白湯スープの素を入れて、溶かします。



- ②ダッチオーブンにごま油を引き、中火で加熱します。しっかりと温度が上がったら、皮目を下にして入れ、焼きます。焼き色が付いてきたら裏返して焼きます。さっと身側を焼いてもう一度裏返して焼きます。

皮面がパリッと焼けたら取り出し、キッチンペーパーを敷いた紙皿の上に鶏肉の身側を下して置きます



※画像はイメージです

ダッチオーブンで作る  
鶏と白菜の白湯スープ鍋

最後のめの麺にスープを残すことが大切です。

# キムチゲ鍋セット

※鶏と白菜の白湯スープ鍋セットといずれか選択になります。

## 使用機材

- ・ダッチオーブン
- ・ガスコンロ



## 美味しくなるポイント

①辛ラーメン、チキンラーメンの袋の裏側にある残りスープの分量を見て、予測して水を加えていきましょう。

②残りスープが少ない場合は水の分量を増やし、多い場合は水を少し加える程度で大丈夫です。



③ダッチオーブンに玉ねぎ・長ネギ・もやし・白菜・しめじを入れて、弱火で玉ねぎが少し透き通るまでじっくりと焼きます。

④3に水を加えて、強火で加熱をして蒸をしてください。沸騰したら蓋を開けて、キムチ鍋の素、醤油を入れます。

⑥全体に馴染み、鶏もも肉に火が通ったら火から下ろして完成です。スープと具材をお玉で鍋用の皿に取り分けてお召し上がりください。



一通り鍋を楽しんだら・・・

⑦めの麺を選び、残りのスープの量に応じて水を1人あたり100ml～200ml程度追加して入れてください。  
※辛ラーメンを選ぶ場合はスープの素を加えるのを忘れないようにしてください

⑧中火で5分程度煮立ったら、お玉と箸で鍋用の皿に取り分けてお召し上がりください。

完成です

鍋用の皿に人数分を取り分けてお召し上がりください。

選べるめのラーメンは2種類



●辛ラーメン



●チキンラーメン

### 人数別ポーション

	2名	3名	4名	5名	6名	7名	8名
・キムチ (42.5g)	1袋 (85g)	2袋 (170g)	3袋 (255g)	4袋 (340g)			
・キムチ鍋キューブ (8g)	1個 (8g)	2袋 (16g)	3袋 (24g)	4個 (32g)			
・水 (240ml)	480ml	720ml	960ml	1200ml	1440ml	1680ml	
・ごま油 (適量)	大さじ 1 (15ml)	大さじ 2 (30ml)	大さじ 3 (45ml)	大さじ 4 (60ml)			
・醤油 (適量)	1袋 (5ml)	2袋 (10ml)	3袋 (15ml)	4袋 (20ml)			
・塩胡椒 (適量)	お好みで適量をお使いください						
・野菜セット (115g)	1袋 (小)	1袋 (大)	2袋 (小)	2袋 (小+大)	2袋 (大)	3袋 (小2+大1)	3袋 (小1+大2)
・もやし (50g)	100g	150g	200g	250g	300g	350g	400g
・鶏もも肉 (50g)	2袋 (200g)	3袋 (300g)	4袋 (400g)	5袋 (500g)	6袋 (600g)	7袋 (700g)	8袋 (800g)
・絹豆腐 (50g)	0.5丁 (100g)	0.75丁 (150g)	1丁 (200g)	1.25丁 (250g)	1.5丁 (300g)	1.75丁 (350g)	2丁 (400g)
・辛ラーメン (60g)	1袋 (120g)	2袋 (240g)	3袋 (360g)	4袋 (480g)			
又は	1袋 (85g)	2袋 (170g)	3袋 (255g)	4袋 (340g)			
・チキンラーメン (43g)							
● ダッチオーブン (大)	5名まではダッチオーブン大を1個			6名以上はダッチオーブン大を2個			



① 鶏もも肉は、初めに皮目に塩胡椒を振ります。

※鶏もも肉は1名あたり50g以上使用を推奨しております (余ったお肉はBBQで焼くか、お鍋にさらに追加してください)

⑤ キムチ鍋の素を溶かしている間に鶏ももを入れてよく煮ておきます。キムチ、絹豆腐 (一口大に切ったもの) の順に鍋にいれ、中火で5分間加熱します。



※画像はイメージです

ダッチオーブンで作る  
キムチゲ鍋

調理工程も多く  
スキレットの熱の扱いが少し難しいです。

## スキレットで焼くパンケーキ

### 使用機材

- ・スキレット
- ・ガスコンロ



### 美味しくなるポイント

- ①最初は中～強火でフライパンをよく温め、濡れ布巾の上で冷まし粗熱を取ってから、弱火に変えて作り始めることがポイントです。
- ②2回に分ける場合、スキレットを濡れ布巾の上で冷まして2枚目をスタートしてください。

人数別ポーション	2名	3名	4名	5名	6名	7名	8名
・オリジナルパンケーキミックス (63.5g)	1袋小 (127g)	1袋大 (190g)	2袋小 (254g)	2袋大/小 (317g)	3袋大 (380g)	3袋大1/小2 (317g)	3袋大2/小1 (508g)
・水 (50ml)	(100ml)	(150ml)	(200ml)	(250ml)	(300ml)	(350ml)	(400ml)
・サラダ油 (適量)	大さじ1		大さじ2		大さじ3		
・バター個ポーション (適量)	1個 (6g)		2個 (12g)		3個 (18g)		
・メープルシロップ & マーガリン (適量)	2個	3個	4個	5個	6個	7個	8個
・スキレット (小)(大)	小1台	大1台	小2回転	小1台 大1台	大2回転	小2回転 大1台	小1台 大2回転



- 2 まずスキレットを火にかけて中～強火で1分以上熱して、温まったら一度濡れ布巾の上で冷ましてください。  
(ジュッと音が鳴るくらいがちょうど良いです。)  
その後弱火で火にかけて、油をスキレットに馴染ませ余分な油はキッチンペーパーで拭き取ります。



- 1 人数別ポーションを参考に、パンケーキミックスをポリ袋に入れて、水を人数分注ぎ袋を結んでよく揉んでかき混ぜてください。  
※4名以上の場合はミックスを2回(1袋ずつ)に分けて作成してください



- 3 次に弱火のままバターを入れて、溶けたらすぐに①のポリ袋の端をハサミで切り、具材を全てスキレットに流し込んでください。その後3分程度弱火で焼いてください。  
※具材を流し込むのに時間がかかる場合は一度火を止めましょう。

※バターは時間が経過すると外気で溶けてしまうため、作る直前にお声がけください。スタッフがお待ちします。

- 4 表面がプツプツとしてきたら縁を箸で円を描くようになぞり、パンケーキが剥がれるかどうかチェックしてください。  
※全体からプツプツしてくれば火が通ってきている証拠になります



- 5 剥がれたら勢いよくフライ返しで引っくり返し2分弱火で焼いてください。



ふっくら  
美味しい!

完成です

- 6 竹串を使い、中心部まで焼けているかチェックし大丈夫なら出来上がりです。ナイフで切り分けて、お皿に盛り付けてください。



※画像はイメージです

スキレットで作る  
ホットパンケーキ



自分で挽く一手間が豆の味を深めます。

# 挽きたてコーヒー

## 使用機材

- ・ コーヒーミル
- ・ ケトル
- ・ フィルター
- ・ ガスコンロ



人数別ポーション 2名 3名 4名 5名 6名 7名 8名

・ コーヒー豆 (15g) 30g 45g 60g 75g 90g 105g 120g

・ スティック砂糖 各自由にお取りください

☞ コーヒーミル 人数が多い場合は2回に分けてください。

## 美味しくなるポイント

飲むすぐ直前に豆を挽くと香りが立ち美味しく召し上がれます。1人2杯分あるのでおかわりなどご自由にご利用ください。



**1** コーヒーミルに人数分の豆を入れて豆を挽きます  
※人数が多い場合は2回に分けて豆を挽いてください。

**2** ステンレス製ドリッパーに①で挽いたコーヒー豆の粉をセットしてください。



**3** ケトルに適量のお湯を沸かしてください。



**4** ドリッパーをめがけて1杯分のお湯をゆっくりと入れてください。

**5** ステンレス製のコーヒーカップに人数分に取り分けてください。



※画像はイメージです

コーヒーミルで作る  
挽きたてホットコーヒー

完成です

**6** お好みで砂糖スティックをご利用ください。