



まんが:じっく
第71話 遠火の強火



3月下旬

パパの転勤で4月から東京に引越します

もっともっと体験や取材を重ねて記者になる夢をかなえてくるよ!

耕太もあつという間に中学生があ

BBQのジューって音やスモーキーな香りがたまらんよね♡

BBQを囲んだ時の見た目・音・香りには食べ物をよりおいしく感じさせる効果があるそうじゃない?

しんみりしてねえで BBQで楽しく見送ってやりやあしようよ

耕太くん壮行会

主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん！今月はみんなでBBQをやるようだね。炭火の効果も気になるけど、耕太君の壮行会って…

遠赤外線でおおいしく感じるも何も実際のところ炭火こそが食材をおいしく焼くのに最適なのですよ!

炭火は赤外線を発していますもんね!

簡単！と言うと表面を均一に素早く焼き上げると同時に食材の中心までしっかりと熱が通るから

外はカリカリ中はジューシーに仕上がるってコト!

遠赤外線でおおいしく感じるも何も実際のところ炭火こそが食材をおいしく焼くのに最適なのですよ!

ええ、炭火は赤外線を発していますもんね!

簡単！と言うと表面を均一に素早く焼き上げると同時に食材の中心までしっかりと熱が通るから

外はカリカリ中はジューシーに仕上がるってコト!

遠赤外線でおおいしく感じるも何も実際のところ炭火こそが食材をおいしく焼くのに最適なのですよ!

遠赤外線でおおいしく感じるも何も実際のところ炭火こそが食材をおいしく焼くのに最適なのですよ!

※炭火焼きをおいしくさせる要因の約8割は赤外線のおかげだそうです。

ガスコンロは1700℃～1900℃

ホヤ

カリカリでジューシーに仕上がるといっても炭火の表面温度は300℃～600℃の低温

うちわで風を送れば一気に1000℃まで上昇するけどね

それでも炭火から出る赤外線が食材の内外をじっくり温めてくれるからおいしく焼き上がるっス

つまりアレだ耕太とボくらが遠くに離れていても心が通じ合っていることを願って

BBQでカンパニー!

あーかー

そして物語は新展開へ

カンパニー