

グリルマスター になろう



Weberグリルの 世界へようこそ

ワールドグルメサミットに2大会連続出場し、世界のベストシェフに選出された、山下春幸さんによる、Weberグリルアカデミー。この2時間のコースでは、最高の出来上がりを実現する方法はもちろん、山下春幸さんのオリジナルレシピをウェーバーの調理法を通して学ぶことができるスペシャルなコースです。加えて、スマートテクノロジーを駆使し、従来のバーベキューに革命をもたらした、ウェーバー電気グリルを体験する事が出来ます。今すぐグリルアカデミーに参加して、家族や友人と忘れられないひと時を。

RECIPE CARD

WEBER SPECIAL COURSE BY HAL YAMASHITA

極うま「新和食本味醃焼豚」

春の訪れ「鯖の杉板西京焼」

濃厚 密芋焼

極うま「新和食 本味醃焼豚」

材料	数量
【A】漬けたれ	
白ネギ	50g
本みりん	50g
濃口醤油	50g
三温糖	50g
赤ワイン	15g
生姜	10g
豚肉	300g

作り方



①【A】をボウルに入れ混ぜ合わせる



③①と豚肉をジップロックに入れて一晩寝かせる



④豚肉をジップロックから取り出しWEBERで焼く

鯖の西京焼き

材料	数量
水:日本酒	1:1
【A】漬けたれ	
白味噌	40g
本みりん	30g
日本酒	20g
濃口醤油	10g
塩	少々
鯖	120g/人

作り方



①水と日本酒を1:1で割ったものに板を浸けておく

②【A】をボウルに入れ混ぜ合わせる



③②と鯖をジップロックに入れて一晩寝かせる



④鯖をジップロックから取り出し①の板の上のせるジップロックの中の漬けたれを鯖の両面にたっぷりぬってからWEBERで焼く

蜜芋焼き (バター大学芋ソース添え)

材料	数量
さつまいも	
【バター大学芋ソース】	
(A)	
水	35g
グラニュー糖	30g
(B)	
はちみつ	50g
バター	40g
濃口醤油	15g

作り方

①さつまいもをWEBERに並べ、大きい目盛り3のところを目盛りをあわせ約2時間加熱する



②(A)水とグラニュー糖を鍋に入れ混ぜずに火にかける



③(B)はちみつ・バター・濃口醤油を②に入れ、火にかける

④①の焼き上がったさつまいもにバター大学芋ソースをかける



DISCOVER WHAT'S POSSIBLE