

信州夏キャンプ 2024 年 8 月 3 日～4 日

食事計画

夕食 お品書き

・するめ	炭火炙り、七味マヨ
・枝豆	自家製枯湯により冷凍品の予定
・もろきゅう	自家製きゅうりが確保出来なければ購入 orz.
・もろこし焼き	しょうゆダレでじっくり香ばしく焼き上げましょう
・丸ナス焼き	自家製丸ナス焼き。油はアヒージョ用オリーブオイルを兼用【省略可】
・焼き鳥	全て美味だれ（信州上田名物のにんにく風味）／鶏皮、もも、他
・焼き串 1	ベーコン、ミニトマト、ししとう（ネギ）
・焼き串 2	長芋の豚バラ巻き
・たこのアヒージョ	自家製にんにく、モーリタニア産たこ
・バゲット炙り	付け合わせはアヒージョ、ふき味噌、クリームチーズ
・燻製たまご	燻たま
・スモークチーズ	ブロック、パルミジャーノ、カマンベール、クリーミーウォッシュの 4 種
・ししゃも	熱燻（約 100 度）で熱を通すため丸ごと食べられます
・イワナ	2 尾。ししゃも NG の danbe さん用
・たくあん	いぶりがっこ
・極太ウインナー	ジョンソンヴィルをカットします／4 本は朝食用
・ハンバーグ焼き	danbe さん
・生ハムチーズ巻き	ユキさん
・ヨーグルト	ユキさん、ブルーベリーソース

*パルミジャーノ 1、スモークチーズ少量、燻たま 2 個、ジョンソンヴィル 4 本は朝食で使用

*各自お持ち帰りはパルミジャーノ×1、ブロックチーズ約 150g、燻たま他の余剰分を予定

*熱源は炭火×2（七輪、B6 君）、焚き火×2（焚き火台、スウェーデントーチ）、ガソリンバーナー×1

*油跳ねが予想される丸ナス焼き、アヒージョは、やや離れて料理

朝食 お品書き

・食前酒	お約束のキャンプの朝ビール 注：6 時以降の飲酒は禁止
・ホットドッグ	燻製ウインナーのホットドッグ
・クラムチャウダー	スモークパルミジャーノ薫るクラムチャウダー
・生野菜サラダ	レタス、ミニトマト、コーン、燻たま、スモークチーズ、パルミジャーノ
・バゲット	前夜の残り分。クリームチーズ&ふき味噌

連絡事項等

*飲み物、アルコール類は各自で用意。氷、飲み物等は現地でも購入出来ます

*テント泊装備、チェアーの他、ランタンやサイドテーブル的なモノがあれば持参下さい

*その他、各自持ち物は基本的にはカップのみ。個人的な拘りが無い限り、コッヘル、取り皿、箸等も不要です

*ゴミは捨てられません。ゴミの縮小にご協力下さい