

プロ直伝!! キャンプ飯 CAMP

おすすめキャンプスポットもご紹介♪



フライパンで作れる!! 生鮭パエリア

ごはんに染み込ませた鮭の美味しさを味わえます!

協力: 水上鮮魚店 永止さん

- 材料 (4人前)**
- 生鮭.....50g×4切れ
 - 米.....3合(540cc)
 - 玉ねぎ.....1/2個
 - 塩こしょう.....適量
 - パプリカ.....1/4~1/2個
 - オリーブ油.....大さじ3
 - しめじ.....1/2パック
 - ★ 調味料A.....熱湯680cc+醤油小さじ1 + 顆粒コンソメ大さじ1+白ワインか酒大さじ1
 - 他 お好みの野菜(アスパラ・ズッキーニ等)



1 【ご自宅で前日に下準備】
鮭に塩こしょうをする。野菜は薄切りにし、しめじは小房に分ける。調味料Aを合わせておく。



2 フライパンを中火にかけオリーブ油大さじ1を入れる。鮭を皮目から焼き、両面焼き色をつけ取り出す。鮭の脂で、下準備した野菜を硬い部分から順に炒め、塩こしょうで下味をつけ取り出す。



3 ②のフライパンにオリーブ油大さじ2を加え、米を洗わず乾燥のまま中火~中弱火で焦げないように5分炒め、米に油をコーティングさせる。調味料Aを加え、下からすくうように混ぜながら中火で5分蒸らす。



4 米を平らにならし、②の具材を並べしっかりとフタをし、ごく弱火で10分程炊く。(途中水分がなくなったらコンソメ+水を足す) フタを取り水分が残っていたら中火で約1分水分を飛ばしてフタを、10分蒸らす。

鹿島 水上鮮魚店
[所]鹿島市高津原625-6 [営]8:00~18:00
[休]日曜、祝日 [☎]0954-62-3271



WEBSITE
スタッフも作ってみました!
鮭の旨みと野菜の旨みが凝縮されてご飯に溶け込んでいるので美味しかったです。おこげも美味! by スタッフにた

乳待坊公園いこいの広場

武雄 テント タープ

場所 武雄市山内町宮野1864

予約 080-2157-0357 (8:30~17:15)

期間 通年

炊事場あり
トイレ共同あり
近くに温泉あり

webには他にもキャンプ場の情報が満載!



奥平谷キャンプ場

鹿島 テント バンガロー コテージ

場所 鹿島市大字山浦本城国有林内

予約 0954-63-3412 (鹿島市商工観光課) 要前日予約

期間 5月~9月の開山日(要WEBカレンダー確認)

炊事場あり
トイレ共同あり
近くに温泉あり
流しうめん可能
レンタル用品あり
川遊び可能



竜門キャンプ場

有田 テント バンガロー

場所 西松浦郡有田町広瀬山甲2399-6

予約 0955-46-4022 要3日前予約 ※平日のみ対応

期間 通年(年末年始を除く)

炊事場あり
トイレ共同あり
手持花火可能
団体貸切可能
自動販売機あり
川遊び可能

※最新の情報は各キャンプ場にお問合せください。

鹿島商工会議所青年部40周年記念イベント



参加無料



開催日時 少雨決行
2021年11月27日(土)
①10:00~ ②11:00~ ③12:00~

集合場所 鹿島市役所(本部/スタート/ゴール/結果発表)

参加予約・お問合せ
事前申込制 (QRコード読み取り) ※当日申込不可 応募多数の場合は抽選といたします。
申込期間 2021年10月1日(金)~11月12日(金)
お問合せ 鹿島市役所商工観光課 TEL.0954-63-3412 (平日のみ対応 9:00~17:00)

