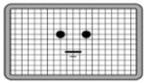


Type 1



BBQ 機材に例えると…

マイペースで寡黙な仕事人 **【焼き網】**

BBQ 食材に例えると…

焦げて縮んで残りがち **【シイタケ】**

物事にあまり執着せず、淡々と仕事や家事をこなしているあなた。このタイプ診断に参加しているけれど、実は BBQ みたいなイベントは苦手だったりします。そんなあなたは **【焼き網】** タイプ。

誰かが網を換えてくれるまで自ら騒ぎ立てないマイペース派。食材を黙々と焼いてくれる仕事人なのです。

食材にたとえると **【シイタケ】** タイプ。焼き野菜の定番ですが、残念なことに誰も箸をつけず放置プレイになることも。でも、下手に騒ぎ立てられるよりはそっとしておいてもらうほうが気がラクだと感じるところも。

BBQ のときに慌てず騒がず、食材が焼かれるのをのんびりと遠巻きに眺め、「焼けたよ」の声とともに配給されるまで待っているのでは？たまには自ら積極的に箸をのばしてみるのもいいかもしれません。

Type 2



BBQ 機材に例えると…

これがなくては始まらない **【炭】**

BBQ 食材に例えると…

BBQ の定番 **【肉】**

協調性が高く責任感もあり、かつ計算高いあなたは **【炭】**。

ガスを使うバーナーや電気ロースターもいいけれど、やっぱり炭で焼きたいもの。遠赤外線効果でお肉はジューシー！燃え尽きるまで長く使いこなせる合理性の高さも魅力です。

食材なら定番で安心の **【肉】** タイプ。

高級品を奮発してもよし、焼くのに少々スキルがいる塊肉のローストを分け合うもよし。場の中心となって、仲間たちみんなの笑顔を引き出せる力を持っている存在です。

無駄を嫌うので、肉が焦げて食べられなくなるなんて言語道断！こまめに食材のケアをしてくれる姿勢は、まわりから焼き奉行として慕われていることでしょう。その調子でおいしい場を仕切って盛り上げてみて。

Type 3



BBQ 機材に例えると…

こだわり始めたらキリがない **【調味料】**

BBQ 食材に例えると…

好き嫌いが分かれる **【魚介類】**

趣味に没頭しがちで、こだわり派のあなたは **【調味料】**。

お塩ひとつをとっても、やれモンゴルの岩塩だ、ゲランドの海水塩だと山のように種類があり、しかも見た目はほぼ一緒！でも、肉には山の塩（岩塩）、魚には海の塩、と使い分けることで、食材の持ち味を引き出す職人となりうるのです。とはいえ、塩に限らず、調味料や香辛料はけっこう好みが分かれるところ。

それは **【魚介類】** でも同じことがいえるでしょう。ハマる人はとことんハマる貝類や、ここ数年で専門店が続々誕生しているサバなど、好きな人はどんどんニッチを突き詰めているのです。まさにあなたのオタク気質と通ずる部分があるかも？

けれど、好きだからといってそればかり食べては「アイツ空気読めないなあ」と冷たい目で見られてしまうかも。他人の視線は気にならないタイプのあなたですが、横の繋がりに思わぬ幸運が隠れているかも？しっかり日記を！

Type 4



BBQ 機材に例えると…

仲間との友好に一役買う **【トング】**

BBQ 食材に例えると…

いつの季節も花形飲料 **【ビール】**

友達や仲間と過ごす時間が大好きなあなたは、肉や食材を扱うのに必要な **【トング】** タイプ。

網の上のごちそうはトングがなければうまく焼けません。そして、食べ物配るときにも不可欠なツール。好奇心旺盛で人に教えるのが好きなエバンジェリスト（伝道師）たる存在であるあなたそのものではないでしょうか？

またなにはなくても「とりあえず！」となる花形素材 **【ビール】** も、社交的なあなたにぴったりのアイテム。

季節ごとにビールメーカー各社がしのぎを削って新商品や限定商品を出すなど、工夫を凝らし業界を盛り上げている点は、新しいもの好きで、チャレンジ精神旺盛なあなたの生きざまと重なる部分があるはず。

今度の BBQ では、人気上昇中のジビエ肉や1頭から少ししかとれない希少部位など、珍しい食材を用意してみても？みんなが驚きつつも舌鼓を打つ姿を見れば、自分自身もさらにわくわくすること間違いなし！

Type 5



BBQ 機材に例えると…

堅実に家族を支える **【テーブル・椅子】**

BBQ 食材に例えると…

場のバランスを整える王様 **【野菜】**

家族思いのあなたは、時間もお金も家族優先。自己投資も抜かりなく、責任感が強い堅実な存在。

それはまさに支えやバランスのしっかりした **【テーブル・椅子】**。

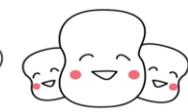
お買い物のときには、原材料や製造国なども抜かりなくチェックする厳しい目を持っています。

バランス感覚に秀でている食材といえばやっぱり **【野菜】** でしょう。

栄養面からしっかり支えてくれ、健康的な生活への気遣いが満載。BBQ ではお肉が中心になりがちですが、野菜があるからこそバランスよい BBQ になるのです。

少々お高くても、お友達のオススメやテレビで話題のものに安心を感じるあなたですから、オーガニックなものや生産者の顔がわかる食材を揃えると吉。じわじわと人気が出ているグランピングにチャレンジするのもいいかも。

Type 6



BBQ 機材に例えると…

常にそっと視界に入る

【食器類・カトラリー】

BBQ 食材に例えると…

ファッションやかわいいもの好き

【マシュマロ】

他人からどう見られているか気にしてしまうあなた。食べるときに必要な **【食器類・カトラリー】** も、「お皿がタレで汚れちゃった」「あ、割り箸が斜めに割れちゃった！」なんて、ふとしたところで目に入っては気になるアイテムです。それもこれも、本質的にはかわいいもの好きという性格がなせるワザ。

BBQ 食材なら **【マシュマロ】** といえるでしょう。肉肉肉肉たまに野菜、なんて食べ続けた最後に登場する焼きマシュマロは、それまでの脂ギッシュから打って変わって異質なかわいい存在。

ビスケットにはさんだりコーヒーに浮かべたりと、アレンジができるのも、ファッション好きなあなたの好奇心を刺激します。油断するとこげちゃう繊細さを併せ持っているのも特徴です。

そんなあなたのセンスは、ぜひテーブルスタイリングで活かしてみよう。紙ナプキン、コップなど、いまや百貨でもかわいいものがいっぱい！食べるほうを優先したいなら、デザート飾り付けもオススメ！小物類で気分をアゲていきましょう♪