

食欲の秋！いろんな食材を燻製にしてみよう

キツチんでできるお手軽燻製レッスン

**燻製器がなくてもOK
初心者は中華鍋から**

実は簡単！3ステップ 燻製の基本的な作り方をマスターしよう

- ▼下味をつけるために
塩、砂糖、スパイス（ブラックペッパー、ローリエ、ナツメグ、セージなど）、
香味野菜（玉ねぎ、ねぎなど）
- ▼燻煙に使うもの
中華鍋、鍋のフタ、焼き網、アルミホイル、砂糖、市販のスモークチップ

1 味付け 塩やスパイスで味を付ける。

ビニールの袋に食材と塩（大さじ1）、砂糖（小さじ1/2）、さらにお好みでスパイス、香味野菜などを加えてよく揉み込み、冷蔵庫でねかせる。軽く味を付けるだけなら1時間程度でOKです。

2 乾燥 水分の強い食材は風にあてて乾かす。

味付けが終わったら、キッチンペーパーで食材をふき、風通しのよい日陰で表面がサラッとするまで乾燥させます。食材にもよりますが、1～5時間程度が目安です。

※気温が20度以上ある季節は、冷蔵庫で乾燥させます。網またはキッチンペーパーを敷いたバットの上でラップをかけずにおいてください。



3 燻す 中華鍋と網を使って薰煙する。

中華鍋にアルミホイルを敷き、スモークチップ（1つかみ）、砂糖（小さじ1）を入れ、網をセットします。強火にかけ煙がはじめたら食材を置き、フタをして弱火に。食材にもよりますが、10～30分が目安です。このとき、必ず換気扇の下で行って下さい。また、燻煙中は火から離れないよう注意してください。



脂がのった秋の鮭、ホタテなど、かまぼこなどの加工品、ゆでたまご…。動物性なんばく質でできた食材なら、たいていのものがおいしい燻製になることをご存知ですか。でも、燻製といえば専用の道具を用意して屋外で…、となかなか準備や手順が大変なものとお思いの方も多いかもしれません。

そこで、自宅のキッチンでできる簡単燻製の作り方をご紹介

します。用意するのは中華鍋、焼き網、アルミホイルなど、どの家庭にもあるものばかりです。また、燻製用のチップは、スーパー・ホームセンターなどで様々な香りのものが簡単に手に入ります。

燻製の基本的な流れは、味付け→乾燥→燻煙（燻すこと）。長期保存を目的にした本格的な燻製となると、味付けに2～3週間、その後塩抜きして乾燥を行いますが、家庭で風味を楽しむためならば1日あれば十分です。さうそくはじめてみましょう。



お客様感謝祭2014 たくさんのご来場誠にありがとうございました。



2014
AUTUMN
秋

株式会社渋谷建設発

暮らしの通信

発行 株式会社渋谷建設
北海道北斗市昭和1-4-2
TEL.(0138)73-2614
FAX.(0138)73-2615
<http://shibuya.hbf.ne.jp/>
E-mail:hokuto-shibuya@ncv.jp



木の箱は、いろいろなところで入手できます。おしゃれで使い勝手がよいことから最近人気のワイン箱は、酒屋さんやスーパーで譲ってもらえることも。お買い物ついでにお店の方に声をかけてみてください。また、雑貨屋さんや百円ショップには、手軽なサイズの木箱がそろっていますので、ぜひ探してみてください。

ゆるく 無造作に置いてみる

きつちりと角を合わせずに、少しずらして無造作に置くだけでおしゃれに見えるのが木の箱のいいところ。まったくのバラバラではなく、色、形など、どこかに少しだけ統一感を持たせておくのが「無造作風」をおしゃれにまとめるコツです。ナチュラルな木の素材は観葉植物との相性もばっちり。鉢植えは床に直接置かずに、ぜひ箱とあわせて飾つてみて。



自分だけの
オリジナル収納

インテリアを面白くする

箱の使い方



収納によし、飾ってもよしの便利な木の箱。お部屋のアクセントとして、上手にとりいれる方法をご紹介します。

大きな箱をいくつか積み重ねれば、たっぷり収納できるオリジナルの棚のできあがり。サイズの違う箱を不規則に配置したり、あえて隙間を作つたりすることでも固定しておけば安心です。また、木工用ボンドなどで箱と箱の接地面を固定して

しまうのもいいでしょう。高さがある場合には、あまり高いところに重いものを収納しないように。さらに市販の転倒防止金具を使えば安心です。



「木の箱」を活かしたインテリアでお部屋のセンスアップ。重ねても、壁にかけても! 使い方はアイデア次第です。



フックはシンプルで小ぶりなものを選んだほうがきれいにまとまります。箱の厚みに合わせて選んでください。

箱の中に小さなフックを取りつけば、おしゃれなキーボックスに。フックは何かと使える便利な金具。オーナメントやアクセサリー、ちょうどした小物などを吊り下げても素敵です。



壁に掛ける時に役立つ金具は三角型にかけるタイプの飾り棚にしてみましょう。キッチンならスパイス、洗面所なら化粧品のラック、リビングや玄関ならば小物の飾りにぴったりです。

小さな木箱で壁を彩る
飾り棚を作つてみよう

暮らしメモ