



毎日の中のささいな楽しみを、  
みなさんにお届けするお便りです

心がホッとあたたまるようなことなど  
家のことや暮らしのことはもちろん、日々のこと、  
それからソラマドのことも♪綴っていきます

## ● Lifestyle Workshop 11月 燻製作り ●

今回のワークショップはキャンプ好きの富澤が講師となって、  
燻製作りを行いました！！  
挑戦したのは、温燻製法による燻製。  
燻製箱を作るところから開始しました♪  
まずは、ダンボール箱にバーベキューで使うような鉄の串または  
割りばしを挿し、その上に網をのせます。(写真A,B参照)  
網に食材を置いて、箱の底に火をつけたスモークウッドを設置したら、  
後は1,2時間待てば完成です。(写真C参照)  
出来上がった、卵やベーコン、チーズをみんなで美味しく頂きました◎

この「そらのおと」では、ワークショップで行った温燻製法の他に、  
お家で簡単にできる熱燻製法をご紹介します。  
温燻製法が1~2時間、長ければ半日かけて燻す製法に対して、  
熱燻製法は、15分程の短時間かつ高温で一気に食材を燻す製法です。

必要なものは、銀のボウルまたは鍋、網、アルミホイル、ウッドチップ、  
そして食材です。  
まずは、銀のボウルまたは鍋の底にアルミホイルを敷いて、  
チップをのせます。次に、チップをのせたアルミホイルから5センチ程の  
高さに網を置き、食材をのせます。その後、少し隙間を作り蓋を被せ、  
火にかけます。しばらくすると、隙間から煙が上がってくるので、  
煙が出たら火を止め、蓋を被せて密封し、15分待てば完成です！

イベント前のスタッフで行った試食会では、  
さくら、オーク、ヒッコリーの三種類の燻製チップを用意。  
チーズ、ナッツ、塩コショウを燻しました。  
それぞれチップによって個性があるようで、...

さくら ...燻製チップとして、日本で一番使用されている。  
オーク ...今回は、ウイスキーの古樽をチップにしたものを使用。  
ヒッコリー ...アメリカでは燻製チップと言えばこれ！らしい。

チップによって燃え方が異なり、燻し時間の調整が難しかったです。  
思っていたよりも香りの違いを感じる事が出来たので、  
食べ比べをしてみても面白いかもしれません。  
オススメの食材は塩と胡椒の燻製で、短時間の燻製にも関わらず、  
しっかりとスモークされた香ばしい塩と胡椒になります。  
ぜひ試してみてください！

今年のワークショップは、ソラマドのOBさんに講師を  
して頂く機会が沢山ありました。ありがとうございました！！  
来年も、OBさんで行うイベントの機会が沢山できたら  
嬉しいです。持ち込み企画も大歓迎なので、  
ぜひご連絡お待ちしております◎

末尾となりましたが、今年も皆さまのお家作りや暮らしに、  
関わらせて頂きましてありがとうございました。  
来年もどうぞ宜しくお願い致します！！



## 番外編 おいしい焼き芋の作り方

①新聞紙を3枚重ねて、洗ったお芋を包みます。



②新聞紙で包んだら、ヒタヒタになるまで水を  
たっぷり浸み込ませます。



③お水を付けいたら、新聞紙に直接火が当たら  
ないように、アルミホイルで更に包みます。



④後は、包んだお芋をストーブまたはダッチ  
オーブンの中に入れて1時間程焼き上げるの  
を待ただけです◎



とても簡単なので、ぜひお試しください。

## ● スタッフのつぶやき ●



今月の担当: 松尾

こんにちは。  
設計を担当している松尾琴美です。  
オガワホームに入社して、12月4日で4年となりました。  
11月末、長期のお休みをいただき、ウルルとシドニーに行ってきました。  
大自然の中でたくさんパワーをもらい、シドニーではたくさんの刺激を受けました。  
今まで見たものや経験してきたことを生かして、5年目も突っ走っていこうと思います！！