

**「イエナカ燻製」と「ちょい足し料理」で燻製を手軽に！『フライパン燻製でおうちごはんがもっと楽しく ちょい足し燻製プログラム』2018年10月15日（月）新発売！**

燻製ニスト・佐藤暁子さん監修。燻製初めてさんも安心のおうち燻製レッスンが誕生！

株式会社フェリシモ（神戸市中央区）は、おうちレッスン「ミニツク」の新プログラムとして、『フライパン燻製でおうちごはんがもっと楽しく ちょい足し燻製プログラム』を2018年10月15日（月）に発売いたしました。燻製を自宅のキッチンで手軽に手作りできるようになる6カ月の通信講座です。自宅にあるフライパンや鍋を使い、10～15分程度の燻し時間で作ることができる「イエナカ燻製」の方法と、作った燻製を加えて楽しめる「ちょい足し料理」のレシピが学べます。身近で扱いやすい食材からスタートして、少しずつ燻製のスキルを身につけられるので、燻製を初めて作る方でも安心して取り組みます。献立のマナー解消や、食卓での家族の会話が弾むきっかけになり、おうちごはんがもっと楽しくなるプログラムです。※食材はセットされていません。



**【NEW】** フライパン燻製でおうちごはんがもっと楽しく ちょい足し燻製プログラム [6回予約プログラム]

詳細ページ >><https://feli.jp/s/pr181023/1/>

プランナーインタビュー >><https://feli.jp/s/pr181023/2/>

◆燻製で食卓を楽しくしたい！

最近献立もマナー気味で、食卓での会話も少ない。そんなお悩みを、燻製を通じて解消したい。燻製で家族の会話を増やしたい。そんな思いから生まれたプログラムです。





### ◆自宅で手軽に作れる「イエナカ燻製」

「熱燻（ねつくん）」という、保存目的ではなく風味付けのための燻製方法なので、自宅にあるフライパンや鍋、網で手軽に作ることができます。燻す時間は10～15分程度と短時間で、煙も少なくすみます。

燻製Q&A

Q 煙がすごいんじゃない？  
A 保存目的の本格的な燻製ではなく「風味燻製」なので、燻製時間も10分程度、少煙も少ないのです。

Q 専門道具が必要じゃない？  
A おうちにあるフライパンや鍋、網でできますよ。

深さがあっても煙がよくなります。

浅くないフライパン・鍋がおすすめ

普通のアルミホイル

Q 作るの大変じゃない？  
A 大丈夫ですよ。作り方は簡単で短時間！

1 フライパンにアルミホイルを敷き、スモークチップをのせて網を置きます。

2 食材を並べてふたをします。中火にかけ、煙が出たら弱火に。5分ほど待てば完成。

3 10分間燻したら火を止め、

おろし、おろし、おろし

### ◆手に入りやすい食材で燻製が楽しめる

チーズ、ゆで卵、ミックスナッツなどの燻製の定番食材の他にも、納豆、こんにゃく、豆腐、しらす、タコ、塩鮭など、スーパーで買える身近な食材を使った燻製方法が毎月4種類ずつ学べます。



### ◆いつもの料理に燻製をプラスするだけで献立のマンネリ解消！「ちょい足し料理」

サラダ、おでん、チャーハン、パスタ、酢の物など、ふだん作っている料理に燻製をプラスする「ちょい足し料理」を提案します。燻製で風味付けした食材が加わると、定番の料理がまるでお店の味のように驚くほどおいしくなるので、手軽に脱マンネリができます。毎月学ぶ4つの食材の燻製を使った4つのちょい足しレシピが学べます。



### ◆燻製初めてさんも安心のステップアップ式レッスン

燻製が初めてという方に向けたレッスン内容で、最初にチーズのやたくあんなど、下ごしらえがいらぬ食材を使って、基本の燻製方法を学びます。その後、下味をつけてから燻製する方法、油や水分が多い食材の燻製方法など、レッスンが進むにつれて少しずつステップアップし、6ヵ月目には少し本格的な「自家製ベーコン」にチャレンジできます。

### ■ 1ヵ月目「初めての燻製」



■ 2ヵ月目「燻製の煮物にチャレンジ」



■ 3ヵ月目「脂の多い食材の燻し方」



■ 4ヵ月目「魚介類の燻製」



■ 5カ月目「ゆでて、漬けて、燻す」



■ 6カ月目「本格燻製にチャレンジ」



## ◆燻製ニスト・佐藤暁子さん監修



監修：燻製ニスト 佐藤暁子（さとう・あきこ）さん

日本燻製協会代表。主婦から燻製好きが高じて東京・目黒に燻製バーを開く。燻製教室やテレビ出演などを通して燻製料理の普及に力をそそぐ。

日本燻製協会 <http://www.japan-smoke.com/>

佐藤燻製工房 <http://www.smoke-sato.com/>

## ◆佐藤さんの燻製コラムでは調味料の燻製方法も伝授！

しょうゆや味噌、塩などの調味料の燻製方法や、お菓子の燻製など、燻製の幅広い楽しみ方を佐藤さんのコラムで紹介します。



## ◆6 ヶ月で学べる全 48 レシピのご紹介

6 ヶ月のレッスンでは、毎月 4 種類の食材の燻製方法と、燻製を使った 4 つのちょい足しレシピが学べます。

毎月4燻製 & 4ちょい足し料理 = 6ヵ月で48レシピの8レシピ

毎月違うチップをお届け!

1ヵ月目

- 3種のスモークチーズ ●スモークチーズ・コブサラダ明太子ソース
- たくあんの燻製 ●燻たくチャーハン
- 納豆の燻製 ●燻製いか納豆
- ミックснаッツの燻製 ●スモークナッツのハチミツ漬

スモークチップ サクラ

2ヵ月目

- ゆで卵の燻製 ●燻たまサンド
- 練り物の燻製 ●燻製おでん(練り物)
- こんにゃくの燻製 ●燻製雷こんにゃく
- 厚揚げの燻製 ●燻製厚揚げの明太チーズ焼き

スモークチップ ナラ

3ヵ月目

- アジの燻製 ●燻製アジのおひたし
- スモークスパム ●スモークスパムのおにぎり
- 追い燻ベーコン ●追い燻ベーコンカルボナーラ
- スモークコンビーフ ●スモークコンビーフのポテサラ

スモークチップ グルミ

4ヵ月目

- しめ鯖の燻製 ●燻製しめ鯖の棒寿司
- いかの燻製 ●燻製いかのわた味噌
- いわしの燻製 ●自家製オイルサーディン
- 塩鮭の燻製 ●スモークサーモンディップ

スモークチップ リンゴ

5ヵ月目

- たこの燻製 ●燻製たこのアンチョビ炒め
- かきの燻製 ●燻製かきのタイ風サラダ
- 砂肝の燻製 ●燻製砂肝の酢の物
- スモークサラダチキン ●燻製チキンのパンパンジー

スモークチップ ブナ

6ヵ月目

- 豆腐の燻製 ●燻製豆腐の白和え
- 自家製ベーコン ●ベーコンエッグ丼
- えびの燻製 ●燻製エビマヨ
- しらすの燻製 ●燻製和風コールスロー

スモークチップ ビッグボーイ

## ■ 1ヵ月目・初めての燻製

[燻製する食材] チーズ、たくあん、納豆、ミックснаッツの燻製

[ちょい足し料理レシピ] スモークチーズ・コブサラダ明太子ソース、燻たくチャーハン、燻製いか納豆、スモークナッツのハチミツ漬

[スモークチップの種類] サクラ

## ■ 2ヵ月目・燻製の煮物にチャレンジ

[燻製する食材] ゆで卵、練り物、こんにゃく、厚揚げの燻製

[ちょい足し料理レシピ] 燻たまサンド、燻製おでん、燻製雷こんにゃく、燻製厚揚げの明太チーズ焼き

[スモークチップの種類] ナラ

## ■ 3ヵ月目・脂の多い食材の燻し方

[燻製する食材] アジ、スパム、ベーコン（市販）、コンビーフの燻製

[ちょい足し料理レシピ] 燻製アジのおひたし、スモークスパムのおにぎり、追い燻ベーコンカルボナーラ、ス

## モークコンビーフのポテサラ

[スモークチップの種類] クルミ

## ■ 4 カ月目・魚介類の燻製

[燻製する食材] しめ鯖、いか、いわし、塩鮭

[ちょい足し料理レシピ] 燻製しめ鯖の棒寿司、燻製いかのわた味噌、自家製オイルサーディン、スモークサーモンディップ

[スモークチップの種類] リンゴ

## ■ 5 カ月目・ゆでて、漬けて、燻す

[燻製する食材] たこ、かき、砂肝、チキン

[ちょい足し料理レシピ] 燻製たこのアンチョビ炒め、燻製かきのタイ風サラダ、燻製砂肝の酢の物、燻製チキンのバンバンジー

[スモークチップの種類] ブナ

## ■ 6 カ月目・本格燻製にチャレンジ

[燻製する食材] 豆腐、ベーコン（自家製）、えび、しらす

[ちょい足し料理レシピ] 燻製豆腐の白和え、ベーコンエッグ丼、燻製エビマヨ、燻製和風コールスロー

[スモークチップの種類] ヒッコリー

## ■ プログラムの詳細

【商品名】

フライパン燻製でおうちごはんがもっと楽しく ちょい足し燻製プログラム [6回予約プログラム]

【価格】

¥1,700 (+8% ¥1,836) × 6 回

※6 回の総お支払い額 ¥10,200 (+8% ¥11,016)

【毎月のセット内容】



1 回のお届けセット例

・テキスト 1 冊（縦約 14.5cm、横約 21cm 32 ページ）

- ・ スモークチップ約 100 g
  - ・ 燻製調味料用ラベルシールシート（縦約 10.5cm、横約 14.8cm）
- （すべて日本製）

【発 売 日】

2018 年 10 月 15 日（月）

【お届け開始】

2018 年 11 月中旬から順次

【販売サイト】

<https://feli.jp/s/pr181023/1/>

【関連ブログ】

<https://feli.jp/s/pr181023/2/>

■自宅のできる「自分磨き」と「趣味」の習い事講座「ミニツク」

できる ワクワク、ずっと  
ミニツク®

「やってみたかった、あんなことこんなことが楽しく“身につく”」をコンセプトに、さまざまなおうちレッスンプログラムを提案するブランドです。趣味や美容、毎日の習慣、お悩み解決など、おうちで好きなタイミングで始められて、自由なペースで続けられます。ミニツクは気軽にゆる～く楽しみながら自分を少しずつ高める活動「ゆる活」を応援します。<https://feli.jp/s/pr181023/3/>

◆お電話でのご注文・お問い合わせ

0120-055-820（通話料無料）

0570-005-820（通話料お客様負担）

（受付時間：月曜～金曜/午前9時～午後5時）

※携帯電話など「0120」を利用できない場合は、「0570」で始まる番号をお使いください。

※お客さまからのお電話は、ご注文の内容を確認・記録するために録音させていただいております。

※「0570」通話料は20秒につき10円（税別）がかかります。

※PHS・一部のIP電話ではご利用できない場合があります。

— 会社概要 —

社名：株式会社フェリシモ

本社所在地：〒650-0035 神戸市中央区浪花町 59 番地

代表者：代表取締役社長 矢崎和彦



創立：1965年5月

事業内容：自社開発商品をカタログやウェブサイトにて全国の生活者に販売するダイレクトマーケティング事業

◆会社案内（PDF）>> <https://feli.jp/s/pr180101/1/>

◆本件に関するお問い合わせ先

株式会社フェリシモ 本社広報部（吉川・中島・市川・福田）

TEL. 078-325-5700 FAX. 078-325-1192

e-mail: [press@felissimo.co.jp](mailto:press@felissimo.co.jp)