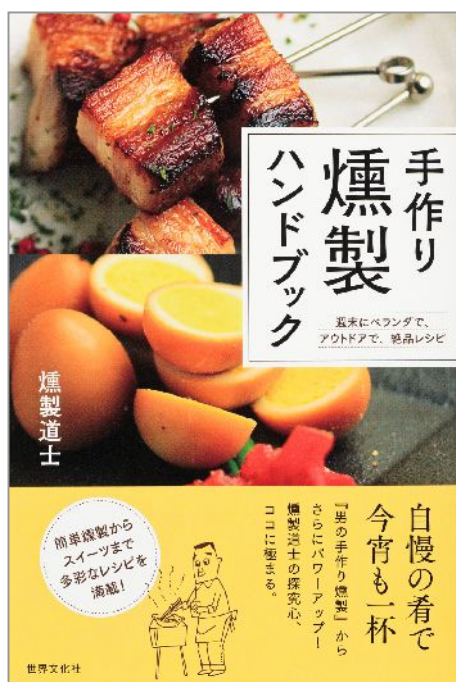


カリスマ燻製ブLOGGER、燻製道士の最新刊では…
チキンラーメンを燻製!? 流行の燻製醤油も簡単に!!
『手作り燻製ハンドブック』本日発売

第1弾『男の手作り燻製』からさらにパワーアップ!
週末にベランダで、アウトドアで絶品79レシピ掲載!!

世界文化社は、燻製ジャンルで大人気のブログ「燻製記」を書籍化した
第二弾『手作り燻製ハンドブック』を発売します。



燻製といえば、この人、「燻製道士」

日夜おいしい燻製のことに思いを馳せ、「燻製仙人」になるべく、
簡単燻製手作りの道を求道する士、すなわち「燻製道士」。
燻製道士の大人気ブログ「燻製記」をまとめたシリーズ第2弾として
『手作り燻製ハンドブック』を発売します。

チキンラーメンの燻製!?

燻製道士のレシピは日々ヴァージョンアップ中。
たまごやチーズなど身近な素材の簡単燻製から、
ベーコンなど肉の本格燻製、
たらこのほうじ茶燻製など
燻製の世界にはまること間違いなし。
素材の妙といえば、「チキンラーメン」の燻製!?
「ふつうのチキンラーメンより数段コクが増して
麺を持ち上げる時にふわっと香る燻製香。
燻製スパム丼も加えてお気に入りのランチ的
燻製メニューに仲間入りだ」(ブログ「燻製記」より)



流行の燻製醤油も手作り!!

市販品では、少々値のはる燻製醤油も自分で作れば簡単。
常備しておけば、たらりとかけて味のアクセントに!!
燻製醤油のじゃがバターに、卵の Pasta に枝豆の燻製醤油漬けや、
サーモンの燻製醤油炙りと…酒が進む進む!!
燻製黒こしょうも同じく。
下ごしらえなし、燻煙 10 分でできる
お手軽燻製調味料です。

燻製醤油のじゃがバター
本館を直撃しようという旨旨き
燻製調味料の本館特撰!

燻製醤油と卵の Pasta
電圧バスターをこらて
電圧バスターをこらて

材料
生油(燻製醤油) 燻製
小麦粉(400g) 燻製
バター 少量
卵 1個
塩 少々
白胡椒 少々
自家製燻製こしょう 少々
(作り方は別冊参照)

作り方
1 卵はたわぶの篩をおかし卵身をきき、ボウルの中
で、その間に、卵の殻を砕いて、ボウルに入れ
ておき、そこに自家製燻製醤油を加えて混ぜる。
2 パスタのゆで汁から、熱いうちに1の卵ソース
をかき混ぜて混ぜ、卵が固まるまで煮る。
さらに自家製燻製こしょうを少々かける。

材料
冷凍フランスポテト(500g) 燻製 塩、タイム、オリーブオイル 少々
バター 燻製 マヨネーズ 燻製
パスタ 燻製 自家製燻製こしょう 少々
枝豆 燻製 自家製燻製こしょう 少々
※材料は、キッチン用のスモークチャージャー ひと握り

作り方
1 枝豆をゆき、冷凍ポテトはレンジで加熱する。フライパンに
オリーブオイルを熱くし、ポテトをゆき入れ、こんがり焼き、調味料
を加えて混ぜ、お好みで塩をかける。
2 フライパンで加熱する。お好みで枝豆を加えて混ぜ、お好みで
自家製燻製こしょうを加える。
3 フライパンの熱をいったん、粗く刻んだオリーブオイル、バター、
タイムを加えて、燻製醤油と燻製こしょうをよりかけ、完成。お好みでマヨ
ネーズを加える。

◎ 下ごしらえなし、燻煙 10 分

人気料理ブロガーとのコラボレシピ也大公開!!

今回は、3人の人気料理ブロガーさんとコラボ開発した

燻製レシピも必見!!

Farmer's KEIKOさんとは「長いもの燻製塩昆布バター焼き」。

山本ゆりさんとは「鶏ハムの燻製」。

勇氣凛りんさんとは「蜂蜜味噌ベーコン」。

The image shows a page from a recipe book with two columns. The left column features a recipe titled '長芋の燻製塩昆布バター焼き' (Long Smoked Salted Kani and Butter Baked). It includes a photo of the dish, a quote from Farmer's KEIKO, and a list of ingredients and steps. The right column features a recipe titled '長いもの燻製こんぶバター焼き' (Long Smoked Kani and Butter Baked). It includes a photo of the dish, a portrait of a woman (山本ゆりさん), and a list of ingredients and steps. The page is numbered 0118 at the bottom right.

▼目次

第1章 「身近な素材で簡単燻製」

たまご／モッツアレラチーズ／ピスタチオ
ドライトマト／チキンラーメン etc.

第2章 「肉の簡単燻製」

味噌ベーコン／鶏ささみ／サイコロステーキ
スパム／牛たん／豚トロ etc.

第3章 「魚の簡単燻製」

あん肝／鰯／帆立貝柱
海老／数の子／たらこ
カラシミ／明太子 etc.

第4章 「スイーツ&調味料の簡単燻製」

いちじく／干し芋／クッキー
マシュマロ／醤油／黒こしょう
オイル etc.

第5章 「魚の簡単燻製」

あん肝／鰯／帆立貝柱

海老／数の子／たらこ

カラスミ／明太子 etc.

●コラボ開発燻製レシピ

①人気料理ブロガー Farmer's KEIKO×燻製道士

長いもの塩こんぶバター焼き

長いもの燻製塩昆布バター焼き

②人気料理ブロガー 山本ゆり×燻製道士

鶏チャーシュー

鶏ハムの燻製

③人気料理ブロガー 勇気凜りん×燻製道士

はちみつ味噌

蜂蜜味噌ベーコン

●燻製の基本

1: 燻製のつくり方

2: 燻製の方法

3: 燻煙材

4: 燻製の道具

5: 燻製 Q&A

▼著者プロフィール

著者:燻製道士(くんせいどうし)

酒好きが高じて作りはじめた簡単燻製に目覚め、

週末は自家製燻製と酒のマリアージュを楽しむ。

燻製と酒の記録を綴った「燻製記」は、多くの

燻製ファンが参考にする人気のブログで、

2010年『男の手作り燻製』(世界文化社)として書籍化。

<http://kunsei.livedoor.biz/>

▼ 出版物概要

1. 書籍名:『手作り燻製ハンドブック』
2. 発売日:2014年11月6日
3. 定価:本体1,300円+税
4. 判型:A5変型判
5. 頁数:146頁
6. 著者:燻製道士

▼「燻製記」

<http://kunsei.livedoor.biz/>

▼ 『手作り燻製ハンドブック』書籍ページ

<http://www.sekaibunka.com/book/exec/cs/14316.html>

▼ 世界文化社の新刊情報

<http://www.sekaibunka.com/>

【本件の連絡先】

株式会社世界文化社メディアマーケティング部 南・篠崎

〒102-8187 東京都千代田区九段北4-2-29

PHONE :03-3262-5153 FAX:03-3262-5435

e-mail :media@sekaibunka.co.jp

URL: <http://www.sekaibunka.com/>