

FUSOSHAMOOK

Smoke & Roast

燻製ライフ

キッチンでもベランダでも
燻せば美味しいレシピとその楽しみ

燻製ライフ

— Smoke & Roast —



今すぐ始める
燻製ガイド

スモーク&ロースター
けむらん亭の
燻製レシピ

Smoke & Roast

手づくり燻製で美味しい週末を過ごしませんか？

扶桑社

FU SO SHA
扶桑社

定価： 本体 1100円 + 税

雑誌 67695-54

印刷・製本 凸版印刷株式会社

ISBN978-4-594-61065-4
C9477 ¥1100E



9784594610654



1929477011007



1.ビタミンやミネラルを豊富に含むエディブルフラワー（食用花）を燻製に。その彩りに目が奪われる。2.バラやチューリップなどの生花のスモーク。斬新かつ繊細、芸術的な世界観は唯一無二。3.甘さがしっかり凝縮されたオレンジ。柑橘系の匂いにはのかな燻香が相まった、上質なスイーツ。4.ひとつひとつ丁寧に盛り付けていく様に見とれてしまう。その時最高に美味しい料理を提供するという津川さんならではの燻製づくりの姿勢がここに。

4	1
	3 2



右. 薄く輪切りにしたオレンジは15分おきに裏返しにして、約4時間。スモークの時はそこから離れず、ずっとつきっきり。
左. 材料に応じてチップの種類を使い分ける津川さん。複数のチップをミックスする場合もきちんと順番が決められている。

Profile

燻製ブランド「妙乃燻上」を主催。独自に研究を重ね、時間と手間をかけて丁寧に作り上げた滋味豊かな燻製が人気。現在は数ヶ月先まで予約が埋まっている状況が続く。http://www.kunsei.biz/

ひと口食べてみると妙乃燻上の燻製は、滋味豊かな奥深い世界を感じさせてくれることだろう。「たまたまご馳走になった魚の燻製が美味しかったので、自分でもやってみたくて始めたのがきっかけです。元来、探求心は旺盛な方で段々とのめり込んでしまいました」という彼女の手がける燻製は、膨大な時間と労力を惜しむことは一切ない。素材に応じて下味の付け方やチップの種類を工夫し、じっくり燻す事により素材本来の旨味が驚くほ

ど引き出されているのがわかる。それゆえに「妙乃燻上」として、ブランド化するまでに至ったに違いない。また最近では、食べ物だけでなく、花の燻製も手がけている。「アンティークのような風合いが心を惹きつけるんです。インテリアとして大人な雰囲気を出せますよ」。様々な素材のスモークに挑戦し、燻製づくりを追求するその姿勢に感心してしまう。全ては召し上がって喜んでくださる方のため。目の前の一步を、また大切に登っていく。

(Case)
06

津川清子
（妙乃燻上）

歳月とともに熟す
燻製の魅力

