

家族で楽しむ
手づくりクラブ

vol.32



燻製

海や山、川辺に出かける機会の多い季節。バーベキューもいいけれど、たまには、燻製はいかがですか？ 自宅のお庭でも試してみてください。

材料

鶏肉(塩を濃いめにすりこんでおく) / 塩鮭 / アジの開き / イカ / ホタテ / ソーセージ / プロセスチーズ(ペペーチーズ) / ちくわ / 笹かまぼこ(普通のかまぼこでも) / ゆで卵など
(その他)
段ボール(大きめで、高さのあるもの) / チップ(香りはお好みで) / バーベキューの串、焼き網 / Sカン、タコ糸、アルミホイル、ガムテープ

作り方

1 スモーカーをつくる。大きめの段ボールの底を立て、ガムテープで筒状に固定。段ボールの上部と中段にバーベキューの串を水平に何本か刺し、網をのせる。



2 七輪(またはバーベキューコンロ)の中に炭をおこし、皿状にしたアルミホイルにふたつかみくらのチップを入れてのせる。その上から七輪をおおるようにスモーカーをかぶせる。この時、レンガなどでスモーカーの脚を高くし、地面との隙間をあける。

3 煙が出てきたら網の上に材料をのせ、スモーカーのふたをしめる。アジの開きはタコ糸などを使って、Sカンにかけて吊るす。煙が抜けるように、スモーカーの上の方に空気穴をあけておく。



4 たまご、ちくわ、ソーセージ、チーズ、かまぼこは20~30分後に色を見て、きれいなあめ色になっていたら取り出す。肉、魚介は1~2時間、中まで火が通っていれば出来上がり。途中、チップを足しながら、いつも煙が充満しているようにする。

※スモーカーは段ボール製ですので、火の取扱いには十分ご注意ください。
※Sカン:S字型のスチール製フック



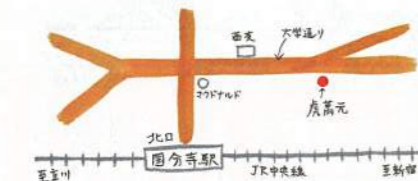
◎食後のデザートにはまるやかでさっぱりした風味の『杏仁豆腐(480円)』をどうぞ。二人前はありそうなビッグサイズです。



◎海鮮メニューの『干焼大蝦(1580円)』。大エビをニンニクチリソースで炒めた豪華な一品です。コクのあるピリ辛のソースにまったりと絡んだプリプリの新鮮な大エビの食べ応えは抜群。ご飯も進み、夏バテなんて解消!



◎同店の名物メニューは鉄鍋にジャンボ餃子がズラリと並んだ『鉄鍋餃子(小・5本500円/大・8本800円もあり)』。こんがりキツネ色に程よく焼かれた香ばしい皮の中には、アツアツの肉や野菜の具がたっぷり。



中国料理
虎萬元(とらまんげん)
☎042-327-1950
国分寺市本町2-2-13
JR中央線・西武国分寺線・西武多摩湖線
「国分寺」駅北口から徒歩3分(大学通り商店街)
◎11:30~14:00 / 16:00~23:00
(月~金曜日)ラストオーダーは22:30、
11:30~22:30 (土・日・祝日)ラストオーダーは22:00
◎無休
駐車場:近隣に有料駐車場あり
読者特典:本誌持参の方には杏仁豆腐またはマンゴープリンをサービス(9月30日まで)



「本場の庶民派・中国料理店
価格もお手頃、鉄鍋餃子も大人気」

中国料理
虎萬元

On Air! 8月17日(日)~8月30日(土)

95年8月に開店した「虎萬元」の国分寺店は庶民的な本場中国料理が手頃な価格で吟味できる、常連さんの多い人気のお店です。木造平屋建ての店舗上に掲げられたと際目立つ「名物鉄鍋餃子」の文字が印象的な外観、アジアンムードが漂う独特の雰囲気の内には、世代性別を問わず気軽に食事ができる空間を提供しています。
中国大陸出身のシェフたちが腕を振るう料理は前菜、点心、海鮮、炒飯、麺類、鶏・豚・牛などの肉料理、野菜料理や豆腐料理等々とにかく豊富。一人前一皿のボリュームも満点です。
平日のお昼には麺類、チャーハン、各種定食などスタミナ溢れるお得なランチメニューもスタンバイ。土曜・日曜は特に混みあうので、狙い目は平日ランチタイムの遅めの時間帯あたりかも!



◎そばやつゆの風味が心ゆくまで堪能できる「特天セイロそば(1300円、二段重ねは1500円)」。プリプリとした歯応えの大ぶりの海老も見逃せません。



◎酢飯の代わりにゆでたてのそばを詰めた同店の名物料理「そばいなり(3個330円)」。コクのあるお揚げの食感とそばの歯触りが絶妙です。噛んでもそばがお揚げからポロポロとこぼれず非常に食べやすいのも特徴です。



蕎麦処
爽風庵 榎
(そうふうあん まき)
☎03-3933-4863
板橋区徳丸7-11-1
都営三田線「高島平」駅より徒歩15分
◎11:00~15:30 / 17:00~20:00 (平日)
11:00~15:30 / 16:30~20:00 (土・日曜・祝日)
◎全曜日、第3木曜日
駐車場:9台
http://www.makisoba.com/



「爽風庵 榎」は創業35年を迎えるそばの店。地元の人はもちろん、全国各地から美味しいそばを求めてお客さんがやってきました。コシのあるツルツルとしたそばはそば処、北海道の幌加内産のそば粉を使用。最高級のカツオ節をふんだんに使った香りの高い麵つゆも専門店ならではの贅沢なもの。
同店の名物は3年もの歳月をかけて完成させた「そばいなり(写真)」。酢飯の代わりにそばを入れたオリジナリティあふれる逸品です。注文を聞いてからそばをゆで、味付けしてからお揚げに詰めるという手の込んだこの品は、まさに職人による熟練技のみが成せるもの。お土産としても大好評です。昔ながらの情緒溢れる店内や閑静な店外も魅力的。夜はライトアップされた庭を眺めながら落ち着いた雰囲気の中で食事が楽しめます。

「名物・そばいなりも大好評
専門店ならではの豊潤な味」

蕎麦処
爽風庵 榎

On Air! 8月3日(日)~16日(土)

店の顔とも呼ぶべき名物料理を吟味。「あの味」が忘れられなくて再び店を訪れるあなた、そしていつしか常連さんの仲間入り。今回は長年多くの人に親しまれている名物料理のあるお店をご紹介します。



料理人の技が光る名物あり
夏にも効く和食と中華

J-COM Channel 2ch

ジェイコムグルメ情報番組

小倉一郎の
四季食彩

On Air Info!
(提供:関電工・ペンギンエースジャパン)

11:45~12:00
16:45~17:00
23:45~24:00



◎夏にピッタリのヘルシーかつボリューム満点の2点。「そばサラダ(900円)」は一人前のそばの上に野菜がたっぷり。さっぱりとしたオリジナルドレッシングでいただきます。納豆、とろろ、大根おろし、海苔、卵の黄身などが乗った「思案そば(900円)」は具とそばを混ぜ合わせて食べるのもよし、具を掴みながら食べるのもよし。あれこれ「思案」しながらお召し上がりください。

