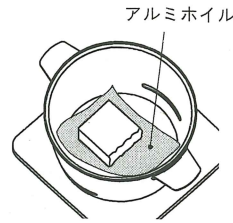


スモークウッドを使用するとき

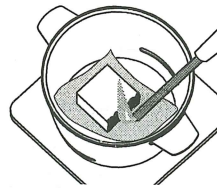
①鍋敷きの上に本体を置き、
本体の穴をふさがないように
アルミホイルを敷いて、
ウッド（約30g）を置きます。



注意

本体の穴をアルミホイルで
ふさいでしまうと煙が消え
てしまいます。

②ウッドの片側断面にまんべんなく
火をつけます。

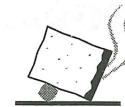


トングなどで持ち
コンロの火で直接
つけてもOKです。

着火のポイント



赤く炭火のようになる
までつけます。



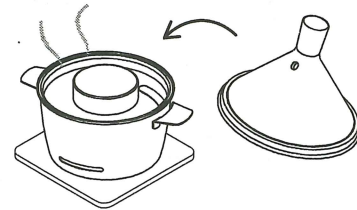
アルミホイルを丸めて
ウッドの下に置き、底
面との間に隙間を作っ
て空気に触れる面積を
多くします。

注意

ウッドが網に接しない
ように置いてください。



③煙が出てきたら網に食材をのせ、
蓋をします。蓋の穴は全開にします。



品質表示

外形寸法 / 幅 230mm × 奥行き 180mm × 高さ 220mm

使用材料 / 本体：鋼板（シリコン樹脂塗装）

蓋：ステンレス鋼（クロム18%、ニッケル8%）

つまみ：ウォールナット（天然オイル塗り）

網：ステンレス鋼（クロム18%、ニッケル8%）

チップ皿：ステンレス鋼（クロム18%）

オークス株式会社

〒955-0842 新潟県三条市島田2丁目8番3号



オークス株式会社

<http://www.aux-ltd.co.jp>

フリーダイヤル 0120-35-1217

ちょっといい、
すごい。 お問い合わせ時間 / 土曜、日曜、祭日を除くAM9:00~PM5:00

7000/3

日本製

APELUCA

TABLETOP SMOKER
取扱説明書

このたびは、テーブルトップスモーカーをお買い上げいただきましてまことにありがとうございます。
ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
なお、お読みになったあとは大切に保管していただき、取扱いのわからないときや、
不具合が生じたときにお役立てください。

安全上の注意

警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う
可能性が想定される内容を示しています。

使用中は、製品のそばから
離れないでください。



火災の原因となります。

直結型のシングルバーナーは使用しない
でください。



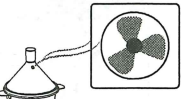
ガスボンベの容器が加熱されて
爆発・火災・やけどのおそれ
があります。

電熱器、ストーブの上、七輪等では
使用しないでください。



異常過熱によるやけど、
火災のおそれがあります。

絶対にテント内で使用しないでください。
室内で調理する場合は必ず換気扇の近く
で十分に換気しながらご使用ください。



一酸化炭素中毒を
招くおそれがあります。

周囲に燃えやすい物や危険がないか必ず
確認してからご使用ください。



火災などの重大な事故を引き
起こすおそれがあります。

使用したスモークチップやスモークウッド
は、煙が出なくなっても火種が残っている
場合があります。消火は完全におこなっ
てください。



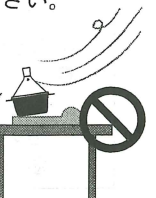
発火により火災になる
おそれがあります。

調理中や調理直後は本体・蓋ともに高温に
なっています。絶対に素手でふれないで
ください。また、お子様は遠ざけ絶対に触れ
させないように十分に注意してください。



やけどをする
おそれがあります。

強風時は使用しないでください。



転倒による事故、チップ
が燃え上がるなどして
火災のおそれがあります。



注意

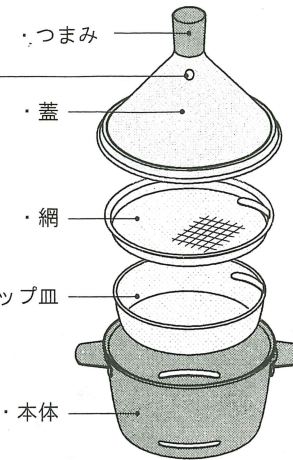
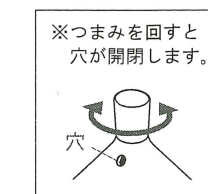
この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う危険が想定される場合および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

- 加熱器具によっては燻製器の使用を禁止している物があります。使用する器具の説明書をご確認ください。
- 各部品に亀裂、破損、変形などの異常が無いことを確認してください。異常がある場合は使用しないでください。
- 調理中や調理直後は、木綿などの溶けない素材の乾いた厚手の軍手や手袋などを着用してください。
- 使用する際はガスコンロのゴトクの上に安定して乗り、食材を入れてもバランスが崩れないことを確認してください。
- 使用中には近くに必ず消火用の水を入れたバケツなどを用意してください。
- 加熱後の急冷はしないでください。変形するおそれがあります。極端にスモークチップが燃えると火災ややけどを引き起こすおそれがあります。
- 火力が強すぎないように火力調整には十分に注意してください。食材から出る油がチップに落ちると引火するおそれがあります。アルミホイルで油受けを作り、油がチップに落ちないように注意してください。
- スモークチップに引火した場合は、ガスコンロの火を止め、引火したスモークチップを消火後、チップを取り替えて燻煙を再開してください。
- 加熱中はとどき燻煙材の燃え方に異常がないか確認してください。
- 燻煙中や燻煙後にテーブルに置くときは鍋敷きの上に置き、テーブルを傷めないように注意してください。
- スモークチップやウッドに火がついたままでの持ち運びはしないでください。
- 電子レンジは使用できません。
- IH調理器にはお使いいただけません。
- S Iセンサーが付いているガスコンロではお使いいただけません。
- 分離型のシングルバーナーを使用する場合は、加熱器具の下に不燃材のシートを敷いてご使用ください。

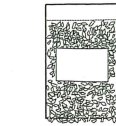
お手入れ方法

- 最初に使用するときは食器用洗剤をやわらかいスポンジにつけてよく洗い、水気を拭き取ってください。
- 使用後は、製品が冷めてから食器用洗剤で洗い、乾いた布で水気を細部までよく拭き取り、乾燥した状態で収納・保管してください。
- 本体は高温での使用により塗装が変色し白くなることがあります。使用後はキッチンペーパー等で油を薄くぬってください。
- 屋外や湿気の多い場所で保管したり、塩分や酸などを含む汚れがついたまま放置しないでください。保管状況によっては錆びることがあります。
- 錆びが生じた場合は、スポンジ等で取り除いてからご使用ください。
- 塗装面にはスチールたわしや磨き粉を使用しないでください。
- 本製品は高温での使用により、変色する場合がありますが使用上問題ありません。
- 木のつまみの艶が無くなってきたら、オリーブオイルを塗ると艶が戻ります。
- 食器洗い乾燥機は使用できません。
- 収納袋について
染色の性質上色落ちします。単独で洗ってください。
他の衣料やバッグなどとの摩擦で色が移ることがあります。
湿った状態では、色落ち、色移りしやすくなりますのでご注意ください。

各部のなまえ・セット内容



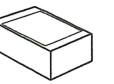
・スモークチップ サクラ 50g



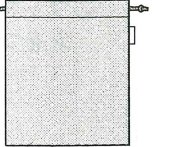
・レシピ冊子



・スモークウッド サクラ 100g



・収納袋



※本体は使用后、キッチンペーパー等で油を薄くぬってください。

レシピは保存食用ではありませんので、保存する場合は冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。

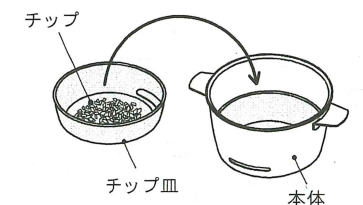
ご使用方法

燻製をつくる際は、付属のレシピ冊子を参考にして調理してください。

燻製にはスモークチップを使用する方法とスモークウッドを使用する方法があります。

スモークチップを使用するとき

- ① 本体をガスコンロの上におせ、チップ皿にチップ6g (大さじ1.5杯)を入れ、本体に入れます。(この時、本体下の穴がふさがり、チップの過剰な燃焼を防ぎます。)



- ② 蓋をして上部の穴を半開にし、強火で加熱します。



注意

屋内で使用の際は、必ず換気扇の近くなどで十分に換気をしてください。

- ③ 煙が出てきたら網に食材をのせ、再度、蓋をし、中弱火にします。上部の穴は半開にします。



注意

スモークチップが燃え上がらないように火力調整には十分に注意してください。

1 味付け 塩・こしょうをふるか、塩水につけて食材に味付けします。



塩・こしょうをふる方法



塩水につける方法

●味付けをし、燻煙したときに殺菌・保存効果を高めます。

※本レシピでは、下ごしらえがなるべく簡単のように塩・こしょうをかけて味付けするレシピになっています。
※すでに味のついているもの(たらこ等)は必要ありません。

2 乾燥 直射日光を避け、陰干ししてください。



●味付け後の食材を乾燥させることで表面の水分を抜きます。しっかり乾燥させないと、水分が煙に反応して酸っぱい味の燻製になります。

3 燻煙 スモークチップやスモークウッドを使って煙をかけます。

●燻煙の方法は2種類あります。

SMOKING CHIPS (スモークチップを使って燻製)

鍋に入れ、カセットコンロなどで間接的に加熱して発煙させます。



SMOKING WOOD (スモークウッドを使って燻製)

直接スモークウッドに火をつけて発煙させます。



※カセットコンロなどの熱源は必要ありません。
※鍋敷き等を敷いてください。

木の種類

本レシピでは、サクラをメインで使用していますが、チップ(ウッド)には種類があります。木の種類によって風味が変わるので食材に応じて使い分けてください。

サクラ	香りが強く、匂いの強い肉類に。
ヒッコリー	香りが良く、肉、魚、チーズなどに。
クルミ	すっきりした香り。肉、魚、チーズなどに。
リンゴ	果実独特の甘い香り。鶏肉や白身魚などに。
ナラ	色つきが速い。魚介の燻製にオススメ。
ウイスキーオーク	クセのない白身魚や鶏肉など淡泊な食材に。

※フタは大変熱くなりますので十分に注意してください。



食材は常温に戻してから燻煙する

冷蔵庫から出した食材をすぐに燻煙すると、食材の表面が後から結露してしまい、表面の水分が煙と反応して酸っぱくなります。



食材やフタについて水滴・タールをふきとる

水分がスモーカーのなかで大量に発生すると、フタの内側について煙のタールが水分とともに食材に落ち、食材が苦くなります。時々、食材から出た水分やフタの内側についてタールを拭き取るようにしてください。



加熱しすぎてチップが焦げて、火がついてしまったら

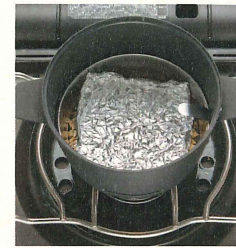
チップを取り替えてください。そのまま燻煙すると焦げた煙がついて食材が苦くなります。

※チップ皿は大変熱くなりますので十分に注意してください。



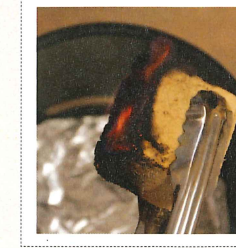
スモークウッドの火が途中で消えてしまったら

再度、着火してください。スモークウッドの表面が黒く焦げて煙が出るだけだと消えやすいです。一旦、赤く炭火のようになるまで着火してください。また、風が吹いてくる方向に本体の穴を向けると空気が入りやすくなり燃焼効果が上がります。



脂が出る食材のときはアルミホイルで受け皿をつくる

食材から出る脂が落ちるとチップに引火するおそれがあるので、アルミホイルをしわしわにして広げ、フチを少し立ち上げ皿のようにして受け皿をつくり、チップの上に置きます。



料理監修 燻製道士

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ブログで、「男の手作り燻製」(世界文化社)として書籍化。他に「手作り燻製ハンドブック」(世界文化社)がある。



燻製道士ブログ
燻製記
<http://kunsei.livedoor.biz/>

how to use 基本の使い方

- レシピにある燻製時間は気温などの環境により変化し、あくまで目安です。仕上がりの好みで調整してください。
- レシピで使われているチップとウッドの木の種類は「サクラ」です。食材に応じて好みの木をお選びください。

スモークチップ 加熱が必要です。



1. チップ皿にチップ6g (大さじ1.5杯)を入れ、本体に入れます。



2. フタをして上部の穴を半開にし、強火で加熱します。



つまみを回すと穴が開閉します。



3. 煙が出てきたら、網に食材をのせフタをします。中弱火にします。

スモークウッド 鍋敷き等を敷いてください。



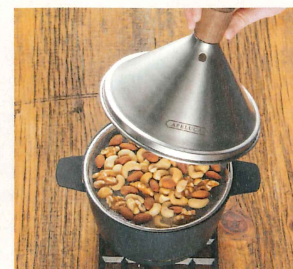
1. 本体の穴をふさがないようにアルミホイルを敷いて、ウッド(約30g)を置きます。



2. ウッドの片側断面にまんべんなく火をつけます。



トングなどで持ちコンロの火で直接つけてもOK



3. 煙が出てきたら、網に食材をのせフタをします。

ウッドの置き方



アルミホイルを丸めてウッドの下に置き、底面との間に隙間を作って空気に触れる面積を多くします。



ウッドの端面が網に触れないように置いてください。

ウッドの着火



ウッドの表面が一旦赤く炭火のようになるまで着火します。



Recipe 01
カマンベールチーズの燻製

SMOKING CHIPS

ingredients

カマンベールチーズ(ホール)…1個(約100g)

how to make

- 1 カマンベールを常温に戻し、表面の水分をキッチンペーパーでよくふき取り、30分ほど乾燥させる。
- 2 カマンベールが溶けて網から流れ出ないようにアルミホイルで皿を作る。
- 3 チップ皿にスモークチップを入れ、本体に入れる。フタをして上部の穴を半開にし、強火にかけて煙が出

Point 燻製中に、ときおりカマンベールの表面や、フタの内側の水滴をキッチンペーパーでふき取る。



燻製香がついたクリーミーなカマンベールチーズには、少し樽香のきいた白ワインが極上のマリナーージュ。もちろんウイスキーにもよく合います。

Recipe 02

SMOKING WOOD

スモークチーズ

ingredients

プロセスチーズ…1個(約200g)

how to make

- 1 チーズを常温に戻し、表面を30分ほど乾燥させる。
- 2 クッキングシートをチーズより少し大きめにカットする。
- 3 本体の穴をふさがないようにアルミホイルを敷き、スモークウッドの端に点火して本体に入れる。
- 4 網の上にクッキングシートを敷いてチーズをのせ、フタをする。上部の穴は全開にする。
- 5 チーズの表面とフタの裏側につく水滴を30分ごとにキッチンペーパーでふき取りながら、2時間燻製する。



スモークチップの香りと、木の樽で長年熟成させたモルトウイスキーは最高のマリアージュです。ワインなら赤、白を選ばない万能選手です。

Recipe 04

SMOKING WOOD

ドライイチジクの燻製

ingredients

ドライイチジク…5~6個(約80g)



ドライイチジクのほのかな甘みには、辛口の白ワインがよく合います。おしゃれにスパークリングワイン(白)を合わせるのも Good。

Recipe 03

SMOKING WOOD

ミックスナッツの燻製

ingredients

有塩ミックスナッツ…一袋(約90g)

how to make

- 1 本体の穴をふさがないようにアルミホイルを敷き、スモークウッドの端に点火して本体に入れる。
- 2 網の上にミックスナッツをのせ、フタをする。上部の穴は全開にする。
- 3 スモークウッドの熱が特定のナッツにあたって焦げないように、5分ごとにミックスナッツをまぜながら、15分間燻製する。

●マカダミアナッツの入ったものは脂分が多くて特においしい。



マカダミアナッツなど脂分の多いナッツには、甘い香りとコクのあるバーボンのハイボールがぴったり。ワインなら、シャルドネ系の白ワインで。





Recipe 05
煮玉子の燻製

SMOKING CHIPS

ingredients

市販の煮玉子…2個

how to make

- 1 煮玉子のたれを捨て、表面の水分をキッチンペーパーでよくふき取り、しっかりと30分ほど乾燥させる。
- 2 チップ皿にスモークチップを入れ、本体に入れる。フタをして上部の穴を半開にし、強火にかけて煙が出たら、網の上に煮玉子をおく。
- 3 上部の穴は半開にしたまま、中弱火にして10分間燻製する。

Point 燻製中に、ときおり煮玉子の表面やフタの内側の水滴をキッチンペーパーでふき取る。



手軽なオールドブル燻製としてお酒にマッチするので、ジントニックやカンパリソーダなどの食前酒や、ハイボールなど炭酸系のお酒がよく合います。

Recipe 07
手羽中の燻製

SMOKING CHIPS

ingredients

手羽中(開いていないもの)…7本(約160g)



淡泊であっさりとした鶏肉には、ワインなら冷やした白ワイン、ハイボールなどもよく合います。

Recipe 06
たらこの燻製

SMOKING WOOD

ingredients

たらこ…1腹(約60g)

how to make

- 1 たらこを常温に戻し、表面をキッチンペーパーでふいて30分ほど乾燥させる。
- 2 本体の穴をふさがないようにアルミホイルを敷き、スモークウッドの端に点火して本体に入れる。
- 3 たらこに直接熱があたらないよう、なるべく位置をずらして網の上ののせ、フタをする。上部の穴は全開にする。
- 4 20分経ったら、たらこを裏返し、さらに20分間(合計40分)燻製する。



ミディアムレアに仕上がるたらこの燻製には辛口の日本酒がおすすめ。海産物の燻製なので、潮風のあたる貯蔵庫で寝かされた、アイラモルトも相性ばっちり。ワインなら魚介に合う辛口の白ワインを。

Recipe 08
黒胡椒の燻製

SMOKING WOOD

ingredients

黒胡椒(ホール)…15g

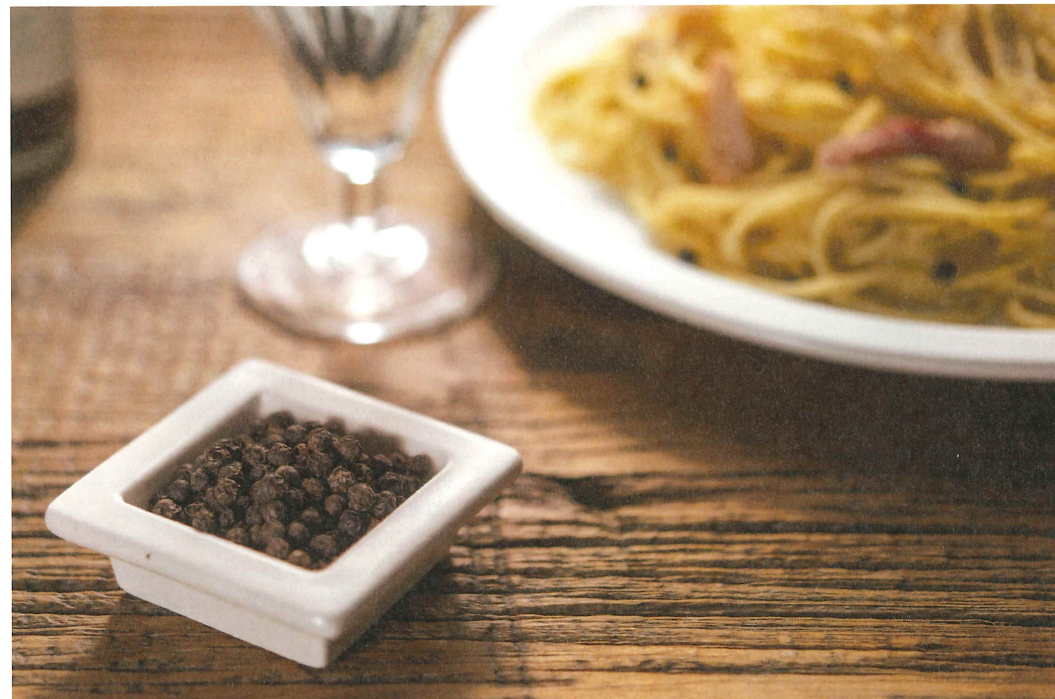
how to make

- 1 本体の穴をふさがないようにアルミホイルを敷き、スモークウッドの端に点火して本体に入れる。
- 2 網の上に黒胡椒をホールのままのせ、フタをする。上部の穴は全開にする。

- 3 スモークウッドの熱が特定の黒胡椒だけにあたって焦げないように、途中で何度か黒胡椒をまぜながら、45分間燻製する。



とろけるスライスチーズにかけてレンジでパリッとせんべいのように熱すれば、お手軽なハイボールのつまみに。カルボナーラにたっぷりかけたペッパーカルボナーラには、白ワインがおすすめ。



Recipe 09
オリーブオイルの燻製

SMOKING CHIPS

ingredients

オリーブオイル…60ml



耐熱性の容器に入れて燻製する。

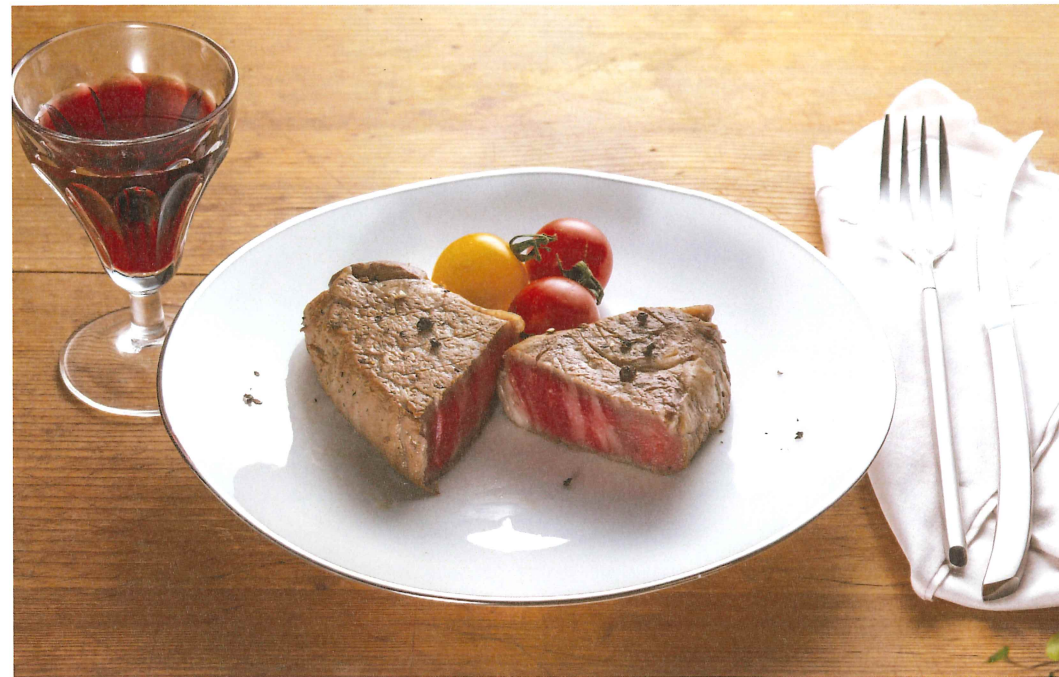


サーモンのお刺身にかけて、スモークサーモン風味を味わうなら白ワインがぴったり。ペペロンチーノパスタならロゼワインが合います。

how to make

- 1 オリーブオイルを耐熱性ステンレス皿などに入れる。チップ皿にスモークチップを入れ、本体に入れる。
- 2 フタをして上部の穴を半開にし、強火にして煙が出たら、網の上に1をおく。
- 3 上部の穴を閉じ、中火で10分間燻製する。火を消して4分間そのまま余熱で煙をかけ続ける。

Point 容器が高温になるので、火傷をしないよう冷めてから注意して取り出す。



Recipe 10
スモークステーキ

SMOKING CHIPS

ingredients

国産和牛ヒレステーキ肉…1切れ(約150g)

how to make

- 1 表面の水分をキッチンペーパーでふき取り、ヒレ肉にまんべんなく塩と黒胡椒をふって30分ほど乾燥させる。
- 2 チップ皿にスモークチップを入れ、その上にしわしわにしたアルミホイルを脂の受け皿としてのせ、本体

- に入れる(P.3参照)。フタをして上部の穴を半開にし、強火にして煙が出たら、網の上にヒレ肉をおく。
- 3 上部の穴は半開にしたまま、強火で10分間燻製する。

Point 国産和牛でなくても大丈夫だが、和牛のヒレ肉を使うと、ほどよいサシが入って脂のりがいいので、やわらかく仕上がる。



和牛にはなんといっても上質な日本ワインの赤が似合います。ボルドーやブルゴーニュの赤ワインでも。

Recipe 11
ベーコンのハーブ燻製

SMOKING CHIPS

ingredients

ベーコンブロック…1枚(約230g)
ローズマリーの枝…1本

how to make

- 1 表面をキッチンペーパーでふいて、30分ほど乾燥させる。
- 2 チップ皿にスモークチップを入れ、ローズマリーの枝を1本おく。その上にしわしわにしたアルミホイルを脂の受け皿としてのせ、本体に入れる(P.3参照)。フタをして上部の穴を半開にし、強火にして煙が出た

- ら、網の上にベーコンをおく。
- 3 上部の穴を半開にしたまま中弱火で12分間燻製し、裏返して3分間燻製する。

Point ベーコンブロックが分厚い場合は、半分の厚さに切って2枚並べて燻製すると火が通りやすい。



アツアツのベーコン燻製には、ワイルドにバーボンのハイボールで。ハーブの香りもあるので、華やかな香りの辛口ロゼワインもよく合います。



チップの上にローズマリーの枝をのせる。





Recipe 12
プチトマトの燻製

SMOKING CHIPS

ingredients

プチトマト…8個(約70g)

how to make

- 1 プチトマトは水洗いし、表面の水分をキッチンペーパーでよくふき取り、30分ほど表面を乾燥させる。
- 2 チップ皿にスモークチップを入れ、本体に入れる。フタをして上部の穴を半開にし、強火にかけて煙が出たら、網の上にプチトマトをおく。

- 3 上部の穴は半開にしたまま中弱火にして8分間燻製する。

Point 燻製中に、ときおりプチトマトの表面やフタの内側の水滴をキッチンペーパーでふき取る。

favorite 熱せられて甘みを増したプチトマトには、キリッとしたハイボールがよく合います。ボジョレーなど軽めの赤ワインにもマッチします。



Recipe 13
はちみつ味噌漬け鶏の燻製

SMOKING CHIPS

ingredients

鶏もも肉…1枚(約230g)
味噌…150g はちみつ…75g

how to make

- 1 鶏肉は余分な脂肪やスジをキッチンバサミで取り除く。
- 2 味噌にはちみつをしっかりと混ぜて、鶏肉の表面にまんべんなく塗り、ビニール袋などに入れて空気を抜き、冷蔵庫で一晩漬け込む。
- 3 2を冷蔵庫から取り出してはちみつ味噌をサッと洗い流す。半分に切って、表面の水分をキッチンペーパー

- でよくふき取り、30分ほど乾燥させる。
- 4 チップ皿にスモークチップを入れ、その上にしわしわにしたアルミホイルを脂の受け皿としておき、本体に入れる(P.3参照)。上部の穴を半開にし、強火にかけて煙が出たら、網の上に鶏肉をおく。
 - 5 上部の穴を半開にしたまま強火で5分間燻製し、中弱火で20分間燻製する。

favorite はちみつ味噌のkokで仕上げた、うまみたっぷりの鶏もも肉の燻製には、酸味が強すぎない、ふくらみのある味わいの白ワインがベストマッチ。