

Kubota ニュース



-発行所-
久保田電機株式会社 広報部



公式HP

—「おうちご飯」のお手伝い—

毎度ありがとうございます。日に日に秋が深まってまいりました。コロナ禍の中でも食欲の秋は健在です。外食が減り、ますます「おうちご飯」を楽しめる環境になっております。美味しい地元の食材で、炊き立てご飯と手作りおかずが仲よし家族の源になる事でしょう。久保田電機ではお手軽でお洒落な食卓作りのお手伝い調理家電をご提案いたします。何とぞ10月度も久保田電機をごひいきにお願いいたします。

代表取締役 久保田 百代

10月						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

■営業日：第3土曜

燻製ってどんな料理？

燻製は塩漬けた肉や魚に木材などを燃やした煙で燻す調理法のこと。煙を使用したかぐわしい香りで素材の風味をより一層ひきたてることができます。ビールやワイン、日本酒によくあい、おつまみにも最適です！



1. 【塩漬け】

殺菌や味付けの行程。そのままと味が濃いので塩抜きを行う。

2. 【乾燥】

食材を風に当てて乾かす。風通しの良い日陰などに干しておく。

3. 【燻煙】

30℃～80℃で数時間から1日かけて燻製する。数週間かける方法も。

スモーク&ロースター
けむらん亭

燻製作りを手軽に楽しもう！
においを軽減&煙約90%カット

Panasonic
スモーク&ロースター
けむらん亭
NF-RT1000
※定価オープン

※燻製チップは付属していません

いつもより短かったような気がする夏も終わり、秋の季節が近づいてまいりました。秋といえば食欲の秋！今年の秋は、お家で手軽にできる燻製づくりにチャレンジしてみませんか？「燻製ってなんだか難しそう…」という方にもオススメの家電をご紹介します。



ツナの燻製

チーズの燻製

手羽先の燻製

ワンボタンお手入れ「オートクリーン」モード搭載

庫内に触媒（二酸化マンガ）入りの特殊塗料を塗布。専用モードで油汚れを水と炭酸ガスに分解し、汚れにくくお手入れも楽ちん

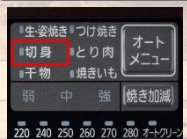
変わり種メニュー 【クッキーの燻製】

材料（一回分）

- ナッツタルト 1枚
- クッキー（Cookieチップ入）2枚
- りんごの燻製チップ 15g

【くんせい：タイマー12分】

上下からの熱でこんがりジューシー 新「切身」メニュー搭載



オートメニューキー

重量減少率
約27%抑制

毎日の料理でよく使う切身は水分を逃さず、ジューシーに焼き上げられるよう新たに**切身専用メニュー**搭載。煙やにおいも気になりません！

がつり定番 【ペッパーベーコンの燻製】

材料（一回分）

- ベーコン（厚さ25mm以下）170g
- 粒黒こしょう 10粒程度
- サクラの燻製チップ 15g

【くんせい：タイマー17分】

まだまだたくさん！燻製道士監修燻製レシピはこちら▶



カンタン操作でお手軽調理



①燻製チップを容器のラインの内側に広げる



②燻製アミを容器の中に置く



③アルミ箔を容器の上から被せて蓋をする ※水分や油が落ちやすい食材の場合は網にアルミ箔を



④電源を入れ**くんせい**を押した後**タイマー**でメニューに応じて調理時間を設定⇒**スタートボタン**

新人紹介コーナー

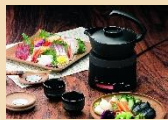


商品課
河村社員

- [血液型] B型
- [趣味] ハンドボール
- 愛犬と遊ぶ
- Tiktok鑑賞

こだわりのおつまみに 自分好みの晩酌。

TWINBIRD
酒燗器「約300ml」
TW-D418B※定価オープン



日本酒の種類やお好みに応じ
4段階の温度設定が可能。
こだわりの楽しいひと時を…

4段階の温度調節

- 人肌燗
- 上燗
- 熱燗
- 飛切燗

温度で変わる風味を愉しみ
日本酒を味わい尽くす



温度	約	飲用温度の表
人肌燗	38℃	後初期
上燗	40℃	後中期
熱燗	42℃	後後期
飛切燗	45℃	後後期
冷燗	10℃	後初期
常温	15℃	後中期
氷燗	5℃	後後期

ふぐのヒレ酒や貝柱酒など様々なお酒を楽しむことができます