

食材の下に「シダーグリルプレート」を敷いて焼くだけで、簡単にスモークが完成します。カナダ産レッドシダーの香りがワンランク上のBBQを演出してくれます。レシピのサーモン以外に牛肉・豚肉・鶏肉等、お好みの食材でぜひお試しください。

使用方法（調理例）

サーモンのスモーク



1 シダーグリルプレートを2時間以上水につけておく。

2 サーモンの切身の全体にレモンをかけ、塩・コショウをし、オリーブオイルを塗ります。シダーグリルプレートの上にローズマリーを置き、サーモンの切身を皮を下にして置く。メイプルシロップをかけると甘みのあるサーモンに。 **(A)**

3 BBQグリルの炭を平らに配置し、サーモンを乗せたシダーグリルプレートごと網の上に置き中火でBBQのグリルのカバーまたはアルミホイルでふたをする。 **(B)**

4 20～30分経過後、シダーグリルプレートが少し焼け、サーモンが色づき、上のローズマリーが茶色くなっていたらできあがり。 **(C)**

使用上の注意 **!** 注意

- 熱源だけでなくシダーグリルプレートからも発熱しますので取扱には十分ご注意ください。
- 着火の際、火傷には十分注意してください。
- 周囲に可燃物があるところでは使用しないでください。
- 強風時は、シダーグリルプレートが発煙中に燃え上がるおそれがありますので使用しないでください。
- スモーク終了後の燃え残りは完全に消火してから処分してください。
- 燻製専用ですので、燻製以外には使用しないでください。

肉料理も
最高!

