

- 豚肉（手間を掛けるので、今回、ブランド豚肉の岩中豚バラ肉を用意）
- 岩塩
- シップロック（私の場合、お肉を岩塩に漬け込んで保存用）
- 燻製器と肉フック（ホームセンターで売っている汎用品）
- 市販の桜チップ（棒状の物、90分燻すことが出来る便利品）
- ガスコンロ（燻製器の中の温度調整のため、電熱器が良いそうです）
- ガスバーナー（桜チップ着火用）

せっかく手間暇を掛けてベーコンを作るので、普段私が食している豚肉ロース肉やバラ肉 100g 約 110円という格安肉（カナダ産）ではなく、国産の岩中豚というブランド肉を奮発して購入しました。（価格はカナダ産と比較すると約2.5倍！！もちろん美味しいです！）

予め、お肉は余分なドリップをクッキングペーパーで拭き取ったあと、手で岩塩をお肉にすり込みます。私の場合、そのお肉を冷蔵庫で3週間程寝かせました。



1回目にベーコンを作った際は4週間程寝かせまして、そこまで寝かせるとお肉から熟成の香りを放っていましたが、今回は約3週間なので1週間ほど短縮しましたが、それでも同じようにお肉から熟成した香りが出ていました。