



気が付くと熱燻温度帯（80℃以上）に入っていればカセットコンロの火を消したり、温度（50℃以下）が低くなればコンロの火を点けたり、煙が出なくなると桜チップに火を点けたり、それを何度も繰り返します。

今回も手間も掛かったので、その間キッチンの洗い物をしたり、お弁当の段取りをしたり、片付けや他のことしつつ、美味しい日本酒でもチビチビ飲みながらやりました。そうすることで手間が掛かっても、それほど気になりません。



日本酒は×張鶴のしぼりたて生原酒（期間限定）、アルコール度数が20度という濃厚な味わいがこのように作業しながらチビチビするにはピッタリです！