



ここで焦らず少しお肉を冷やします。その後、お肉を薄く切りまして～味見です！！いい感じでお肉の内部にも色が付いています。

チップは桜のみ、味付けは岩塩のみ、それなのに食欲をそそる香りと豊かな味わい、岩塩のみで漬け込んだだけなのに旨味と脂身の甘味、お肉の切り口を見ると市販品のように綺麗な桜色、今回もよく出来ました！！

それにしても、前回も感じたのですが、ベーコン作るまで本当に手間がかかりますが、昔ながらの製法ではこれだけ大変なので価格も当然高い訳ですよ。

これを大手メーカーではお肉を液体に漬け込むだけで完成してしまうという技術が凄過ぎます。お肉の色も燻した状態とほぼ同じだし。

手作りと大量生産品ではもちろんお肉の旨味や触感は比べ物になりませんが、ベーコンとしての燻製感などは実に似ています。お肉の質に関係なく、ベーコンをムラなく大量に効率的に作る技術は、ベーコンに限らず凄いと思います。

なお、横浜には昔ながらの手法でベーコンやハムなどの加工肉を作られているお店がありまして、私は時々そちらでお肉を購入しているのですが、わたしのベーコンとは比較にならないほど美味しいし、手作り感が凄いです。そのお店のお薦めはやはりレバーヴルスト、赤ワインや濃厚な日本酒に凄く合います！！