

2023年3月17日(金)
日本緑茶センター株式会社

手軽に本格的なスモークが香る一品に！ イギリス・ウェールズのアングルシー島で生まれた 水の燻製「ハレンモン スモークウォーター」発売

日本緑茶センター株式会社は、食材にかけるだけでスモークしたかのような本格的なスモークテイスト料理が楽しめる「ハレンモン スモークウォーター」を、2023年2月10日(金)に発売いたします。



【商品特徴】

■世界トップクラスレストランのシェフの願いから誕生！

「スモークウォーター」は、イギリスの世界トップクラスのレストラン「The Fat Duck」のシェフが、調理時間を短くしたいという願いから生まれました。かけるだけでスモークの香りが広がり、食材をスモークする必要がありません。イギリスのレストランやパン屋などで使用されています。

■原材料は水だけ！

「スモークウォーター」は、オークチップを使用して水を燻製にしたユニークな商品です。本格的なスモーキーな香りを作り出しています。

■まるで本当にスモークしたかのような香り！

スモークの香りを付けたいけど時間がない。そんな時には「スモークウォーター」をかけるだけで香りをプラス！手軽にスモークしたかのような香りをお楽しみいただけます。

アングルシー島



【Halen Môn スモークウォーター レシピ】

スモーク風味玉（調理例）



■簡単燻製風醤油

醤油(小さじ1)+スモークウォーター(小さじ1/2)

■燻製風マヨネーズ

マヨネーズ(大さじ1/2)+スモークウォーター(小さじ1/2)

■好きなチーズにかけて:簡単スモーク風味チーズ

■たまごサンド・ポテトサラダにかけて:定番の味を味変！

■ステーキやハンバーグにかけて:スモーキーな香りに

スモーク風味玉

<材料>4個分

卵:4個、醤油:40ml、水:30ml、みりん:20ml、

砂糖:小さじ2、スモークウォーター:小さじ2

<作り方>

- ① 醤油、水、みりん、砂糖を小鍋に入れ、煮立たせ粗熱を取る。
- ② ①にスモークウォーターを入れ、よく混ぜる。
- ③ 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、卵をそっと入れ6分30秒ゆでる。
- ④ ゆであがったら殻を剥き②の調味液に漬け、冷蔵庫で一晩寝かせる。

スモーク風ドレッシング

<材料>

オリーブオイル:大さじ3、酢:大さじ3、

スモークウォーター:大さじ2、塩:適量、胡椒:適量

<作り方>

- ① 材料をすべてボウルに入れ、泡だて器で乳化するまでよく混ぜる。

スモーク風ドレッシング (調理例)



スモーク風塩パン (調理例)



スモーク風ピクルス (調理例)



スモーク風塩パン

<材料>6個分

☆強力粉:150g、☆薄力粉:50g、☆グラニュー糖:5g、☆塩:3g、

☆ドライイースト:4g

牛乳:110cc、スモークウォーター:大さじ2、バター:15g、バター(包む用):48g

<作り方>

①ボウルに☆を入れ、泡だて器でよく混ぜる。そこに人肌くらいに温めた牛乳を入れゴムベラでこねる。

②①にスモークウォーターを加え、更にこねる。

③生地がまとまってきたら、台に出し手でしっかりとこね、生地がなめらかになったら、バターを生地に混ぜ込みながら更にこねる。

④引っ張ってもちぎれずに薄く広がるくらいになったら、生地の表面を張るように丸め、ボウルに入れ35℃くらいの場所で一次発酵。

⑤生地が2倍に膨らんだら台に出し、直径30cmに伸ばしてピザのように6等分し、等分した生地を麺棒で伸ばして二等辺三角形にする。

⑥生地の太い方に包む用のバターを乗せて、生地の根元から先に向けてくるくると巻く。(一巻きしてバターを包んだらしっかりとつなぎ目を閉じる)

⑦天板に載せ30℃くらいの場所で生地が1.5倍になるまで二次発酵。

⑧発酵が終わったら200℃に予熱したオーブンで20分間焼く。焼きあがったら流れ出たバターを表面に塗る。

スモーク風ピクルス

<材料>

きゅうり:1本、にんじん:1/2本、赤パプリカ:1/2個、黄パプリカ:1/2個、セロリ:1/2本

■ピクルス液

酢:200ml、水:180ml、砂糖:大さじ4、塩:小さじ2、

スモークウォーター:大さじ2

<作り方>

①すべての野菜をスティック状に切る。

②ピクルス液のスモークウォーター以外の材料を小鍋に入れ、煮立たせ粗熱を取る。

③②にスモークウォーターを入れ、よく混ぜる。

④保存容器に①と③を入れ、冷蔵庫で一晩寝かせる。



【商品概要】

ブランド名: Halen Môn(ハレンモン) ※ウェールズ語で「Anglesey Salt」の意味

商品名: スモークウォーター 成分: スモークフレーバー100% **食品添加物**

内容量: 150ml/金額: 1,500円(税別)/原産国名: イギリス/発売日: 2023年2月10日(金)

※開栓後は冷蔵庫に保存し、お早めにご使用ください。

※原料由来の沈殿物が生じる場合がありますが、品質には問題ありません。

【会社概要】

商号: 日本緑茶センター株式会社

代表者: 代表取締役社長 北島 大太郎

本社所在地: 〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町24-4 東武富士ビル

創立: 1969年11月/資本金: 6,000万円

事業内容: 世界のティー、ハーブ、スパイス、塩、油の輸出入、商品企画開発・製造・卸・小売、店舗運営

公式サイト <https://www.jp-greentea.co.jp> オンラインストア「ティーブティック」 <https://www.tea-boutique.jp>

【報道関係の方のお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 広報担当: 山口 TEL: 03-5728-6800 メール: pr_info@jp-greentea.co.jp

【一般の方のお問い合わせ】日本緑茶センター株式会社 お客様相談室 TEL: 0120-821-561(平日 9:00~17:00)