

2021/5/16

夕暮れ燻製 イベント



5月16日(日)が夕暮れ燻製イベント開催されました!

今回は燻製入門編として、ミックスナッツ・チーズ・ちくわの3種類をサクラのスモークウッドで約1時間燻製しました!

完成するまでの待ち時間には 燻製の入門として、ザファームのSmokeMasterによる、冷燻・温燻・熱燻の違い解説と豚バラ肉の熱燻が披露されました。



当日は小雨が降っていて湿度が高かったのですが、チップの量を少し増やして、無事に燻製成功!

イベントに参加された大多数のお客様が燻製を初めて体験され、燻製前と燻製後のチーズの色にビックリしているお客様もいました!

完成した燻製は参加者全員で食べ、お土産用としてお持ち帰りされる方も!

参加者の中には、THEFARMとWCBのコラボしたクラフトビール「SummerBreeze」を購入され、おつまみとして燻製を召し上がる方もいらっしゃいました。

「とても美味しかった」「自宅でも試してみたい」とのお声も頂き、これを機に燻製にハマってもらえたら嬉しいです。



THE FARM
AGRIZM PARK CHIBA KATORI