

段ボール燻製機をつくろう！

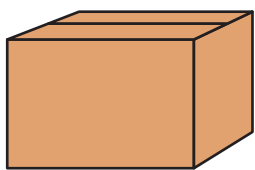
むずかしさ★☆☆☆☆

対象：中学生～ | 所要時間：10分(燻製時間：120分)



大人も
段ボールであそぼ！

必要なもの



段ボール箱 1箱

(30cm×30cm×30cmのサイズ以上の物)



材料・工具

- ガムテープ
- 割りばし 8本
- マジックペン
- せんまいどお 千枚通し
- じょうぎ 定規
- あみ 網 2枚

おすすめの食材

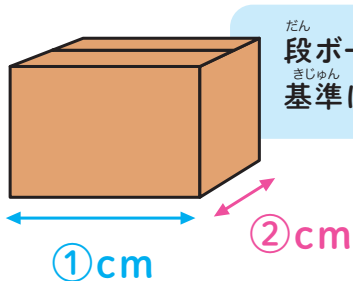
- チーズ
- ベーコン
- ナッツ
- 味付け玉子
- ししゃも

水分の多い食材については、ラップをせずに冷蔵庫に一晩入れておくなどして、表面を乾燥させておくとよりおいしくなります。

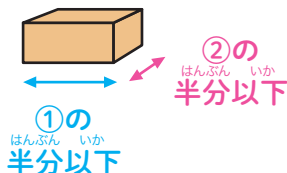
燻製に必要なもの

- 着火剤
- スモークウッド
- アルミホイル
- 重石

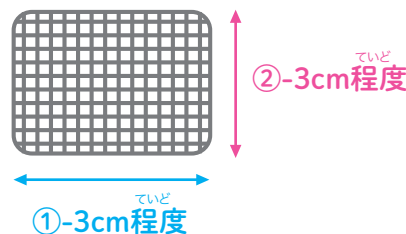
網とスモークウッドのサイズ目安



スモークウッドのサイズ



網のサイズ



！ 注意事項 ！

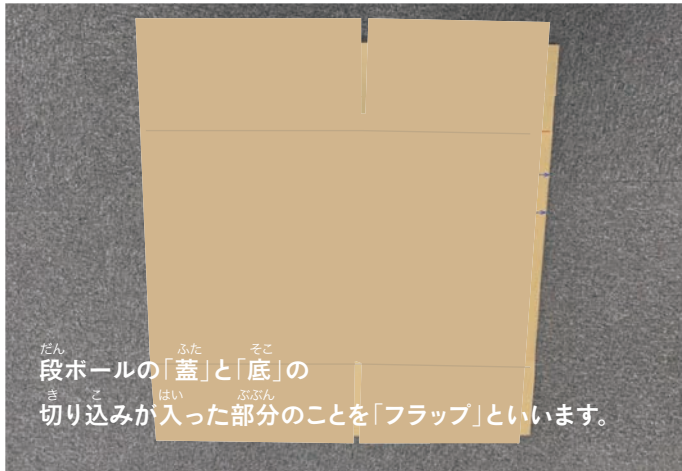
以下の注意事項は必ずお守りください

- 1 燻製には火を扱います。
火の扱いには十分に注意してください。
- 2 小学生以下の方は、必ず大人と一緒に使用してください。
絶対に子供だけで火を扱わないでください。
- 3 必ず屋外で使用してください。家の中では使用しないでください。
- 4 風で段ボール燻製機が倒れる恐れがある時は、
絶対に使用しないでください。
- 5 段ボール燻製機は必ず 平たんな場所で使用し、
転倒防止のため重石で固定してください。
- 6 可燃物から離して使用してください。
- 7 万一段ボール燻製機が倒れた場合は
速やかにスモークウッドを取り出し、段ボール燻製機内に
火気が残っていないことを確認してください。
- 8 使用中は段ボール燻製機から 離れないでください。
- 9 使用中は必ず消火用の 水を入れたバケツなどを用意してください。
- 10 火災等に十分に留意し、お客様の責任の下でのご使用を
お願いいたします。火災、怪我、事故につきましては、
当社では一切の責任を負いかねます。

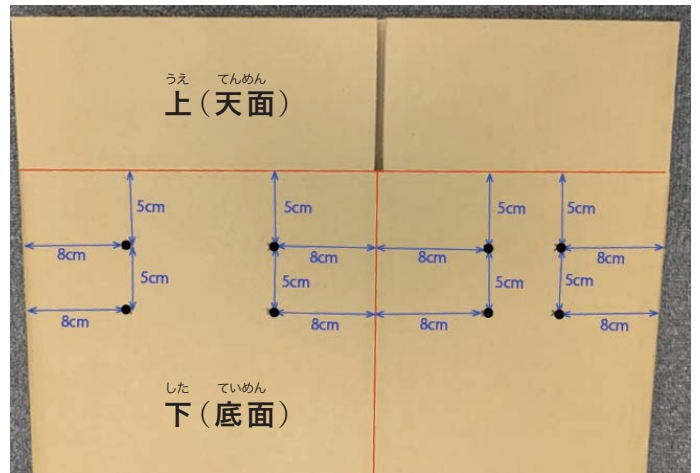
段ボール燻製機だんの作り方くん せい き

！ **カッターやはさみを使う時は、つか手を切らないように気をつけましょう** ！

1 写真のように段ボールのフラップふた（フタ部分ふぶん）を開けて折り畳みます。



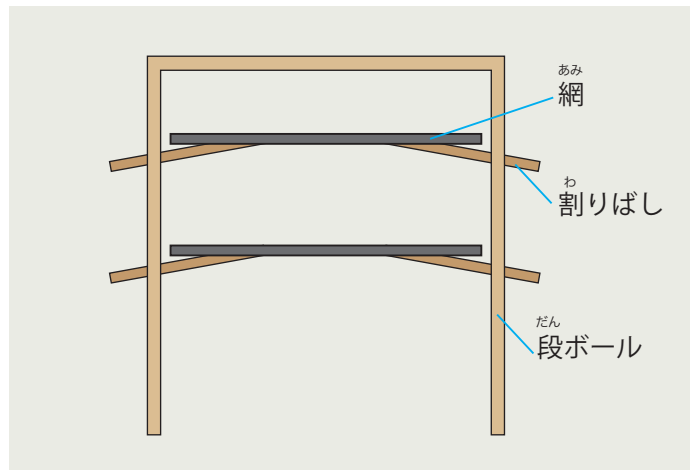
2 写真の寸法で割りばしを通す位置にマジックペンで印をつけます。裏側も同じようにして、合計16か所の印をつけます。



3 ②に千枚通しで穴を開け、割りばしを8本、写真のように通します。



4 割りばしに2枚の網をかけます。



ポイント 網の大きさによって下段に網をかけにくい場合は、上段の割りばしを一度外して網をかけ、再度取り付けてください。

完成



実際に段ボール燻製機で燻製にチャレンジ！

くんせい 燻製にチャレンジしよう!

! ちゅうい じこう かなら まも
注意事項を必ず守ってください !

1 だん くんせいき しょくざい
段ボール燻製機に食材をセットします。



ポイント ▶ スモークウッドにあぶらおとス臭くなるため、スモークウッドの真上には油の落ちない食材を配置しましょう。

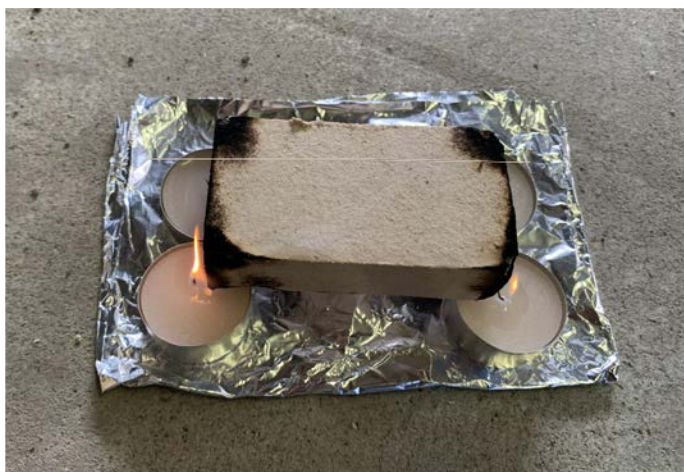
2 てんめん
天面のフラップをガムテープで止めます。



3 スモークウッドをおぼしょ
を置く場所をつくります。
5回ほど折りたたんだアルミホイルを敷くか、
ひらいしの上など燃えないものの上に置きます。



4 ちやっか
スモークウッドに着火します。スモークウッドの
りょうたん ひ
両端に火をつけるようにしましょう。



ポイント ▶ ひ
火がつきにくい場合は、ちやっかがいもち
しゃしん ひ すずぶん
写真のようにロウソクの火を数分あてます。

! ちゅうい 注意

※スモークウッドは地面に直置きしないように
しましょう。」

※火の取り扱いには十分に注意してください。

※絶対に子供だけで火を扱わないでください。

※段ボール燻製機に入れる際には、必ずロウ
ソクを取り除いてください。スモークウッド内
部で火がくすぶる程度の火加減にします。

5

スモークウッドに火が付いたら、
その上に①で食材をセットした段ボール燻製機を
被せます。そのまま1～2時間ほど燻します。



ポイント 燻製機はきっちり密閉せず、かすかな隙間から空気が入り、
少し煙が立ち上るくらいにします。
煙が多く出すぎるようなら、ガムテープで隙間をふさぎます。

！ 注意

※段ボールはとても燃えやすいです。段ボールが動かないように必ず重石をのせ、引火しないように十分に注意してください。
※燻製を終えた後、スモークウッドには必ず水をかけて火を消してください。表面からは見えなくても、中が燃えている場合があります。

燻製の完成！

＼ お好みの飲み物と一緒にいただきましょう！ ／

