

軽井沢本店

〒389-0111 長野県北佐久郡軽井沢町長倉中山628-9
TEL 0267-44-6700
営業時間 10:00~16:00

エキュート品川店

〒108-0074 東京都港区高輪3-26-27
JR品川駅構内エキュート品川1階バラエティーマーケット
TEL 03-3449-2160

新宿タカシマヤ店

〒151-8580 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2
新宿タカシマヤ地下1階食品売り場
TEL 03-5361-1111 (新宿タカシマヤ代表)

INSTAGRAM



LINE



TWITTER

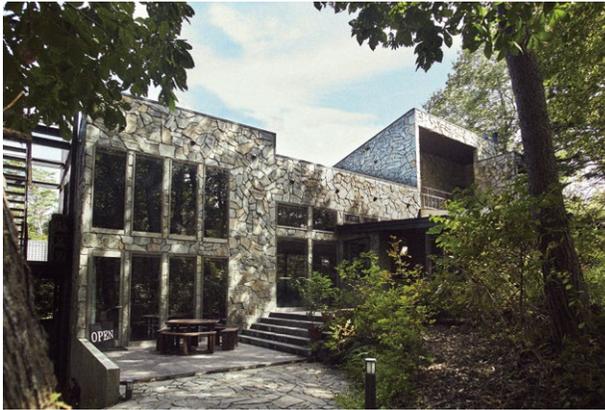


With Cold Smoke, It Tastes.

Smoking is not just flavoring foodstuffs;
it awakens hidden taste within the ingredients.
We cold-smoke them, one by one,
with sincerest devotion.

冷たい煙で、美味しくなる。

軽井沢いぶるは、冷たい煙で燻す「低温燻製」。
素材の奥に眠る「旨み」を、じっくりじっくり時間をかけて引き出すのです。
軽井沢の工房で、ひとつひとつ、作っています。



低温燻製

一般的な燻製は、60〜80℃の高温の煙を当て短時間で仕上げます。しかし、軽井沢いぶるでは、低温の煙をじっくり16時間以上、調味料は、さらに2日間かけて完成させるものも。繊細な製法ゆえ、温度と時間のバランスも重要。職人は、素材・天候・チップのコンディションに応じて、毎回ベストな燻製度を見極めます。



燻煙かけ流し

一般的な燻製は、燻製器内に同じ煙を滞留させて香りつけます。しかし、軽井沢いぶるでは、常に新鮮な煙を送り込み、循環させます。まさに「源泉かけ流し」のイメージ。手間とコストはかかりますが、古い煙のえぐみ・苦味・酸味がない、清らかな燻香をまとうせることができます。



風乾熟成

燻製が終わっても、すぐには出荷できません。風を当てながら5時間以上、静かに休ませる時間が必要です。熟成が進むことで、煙の風味は深部まで馴染み、素材の旨みと一体化。口に運んだとき、香りのインパクトではなく、素材の旨味を最初に感じただけです。



育てる燻製器

煙のコントロールに特化したオリジナルの燻製器は、職人が大切にメンテナンスし、長年かけて、内部の燻製層を育て上げてきました。どんな立派な工場ラインや最新マシンでも叶わない、使い込んだ燻製器だけの、やわらかく奥行きのある燻製感が出せるのです。

M A D E I N 軽井沢

年間を通じて気温が低く、絶えず清らかな風が吹き抜ける。私たちがこだわりの「低温燻製」には、この2つの自然条件が不可欠でした。そのすべてが奇跡的に揃った「軽井沢」に工房を構え、自然と対話しながら、ゆっくりじっくり燻しています。

燻製しょうゆ

SMOKED SOY SAUCE



燻製調味料って?という方は、まずはこれから

国産素材と天然水を杉樽で1年熟成させた醤油を、2日間かけて低温で燻製。天然醸造ならではの豊かな薫りとおだやかな燻製香が融合し、まるで出汁が入ったかのような旨みの強い醤油になりました。長く探し求めていた燻製に合う理想の醤油と、軽井沢いぶるの技術の結晶です。

※化学調味料・香料・保存料を使用していません。



70ml

200ml

RECIPE (おすすめの楽しみ方)

香りを楽しんでいただくため、加熱をせず、料理の仕上げにお使いいただくことをお勧めします。



卵かけご飯

燻製の香りが、鰹節を思わせる味わい。今までにない、卵かけご飯の魅力を発見。



お刺身

まぐろや青魚、脂の乗ったお刺身をわさび醤油で、みりんを混ぜて漬けまぐろにも。



豚の照り焼き

燻製しょうゆ1、マーマレード3を混ぜ軽く加熱。鶏肉やハンバーグにも。



アスパラのソテー

バターでサッと炒め、仕上げにひと垂らし。旬の野菜をスペシャルな一品に。

ARRANGE (おすすめのアレンジ)

ぼんず



梅肉ソース



ディップソース



燻製仕上げだし

SMOKED DASHI

燻製感 ① ② ③ ④ ⑤



仕上げに“ひとふり”、香りと旨みの万能調味料

国産素材を杉樽で1年熟成させた醤油に、国産かつお節、岩手県産椎茸、日高産昆布で取った旨みの強い「だし」を合わせ、低温燻製。無添加にこだわり、天然の旨みだけで仕上げました。料理に香りと旨みをプラス、いつもの料理が簡単にバージョンアップします。

※化学調味料・香料・保存料を使用していません。



200ml

RECIPE (おすすめの楽しみ方)

香りを楽しんでいただくため、加熱をせず、料理の仕上げにお使いいただくことをお勧めします。



釜玉うどん

茹で上げたうどんに卵を落として、ひと回しかける。



漬け込みダレ

魚介は1~2時間、ゆで卵は3~4時間で食べ頃に。



和風ポトフ

たっぷりの野菜を入れたスープの仕上げに。



和風ピクルス

酢3:水3を煮立たせ、冷やしてから仕上げだし1を加える。

ARRANGE (おすすめのアレンジ)

めんつゆ



水:2~3
燻製仕上げだし:1

スープの素



お湯:7~10
燻製仕上げだし:1

焼肉のタレ



すりおろしにんにく:少々
ごま油:1
燻製仕上げだし:5

燻製オリーブオイル

SMOKED OLIVE OIL

燻製感 ① ② ③ ④ ⑤



「えっ! 和食にも!」常識を覆す、魔法の一滴

深みがあり、辛みと苦みが穏やかなスペイン産の最高級エクストラバージンオイルを使用。オリーブのデリケートな風味を生かすことで、フレッシュな果実味と燻製の華やかな香りが調和。料理のジャンルを問わず使いやすい仕上げ用オイルです。

※オリーブオイルは冷蔵品と一緒にクール配送した際、冷えて白く固まる場合がございます。品質上問題ございませんのでご安心ください。常温に戻してからご利用ください。

※化学調味料・香料・保存料を使用していません。



70ml

200ml

RECIPE (おすすめの楽しみ方)

香りを楽しんでいただくため、加熱をせず、料理の仕上げにお使いいただくことをお勧めします。



スモークサーモン

塩を振った生サーモンに。市販品では味わえない魚介のフレッシュ感を楽しめる新感覚。



チキンのソテー

鶏肉を塩、胡椒でソテーし、仕上げに。ジューシーなスモークチキンに。



肉じゃが

煮物の仕上げに。和食のコクと香りを深める、意外なアクセントに。



あさりの酒蒸し

あさは日本酒、牡蠣やムール貝は白ワインで。蒸し上がりにひとかけ。

ARRANGE (おすすめのアレンジ)

オイル漬け



燻製オリーブオイル
牡蠣
ハーブ

ケチャップ



燻製オリーブオイル
ケチャップ

ポテトチップス



燻製オリーブオイル

燻製黒胡椒

SMOKED BLACK PEPPER

燻製感 ① ② ③ ④ ⑤



相性は無限大、フルーティーな燻香のアクセント

ストロングなチップで丁寧に燻すことで、華やかな黒胡椒の香りと燻香が繊細に融合。鮮烈なインパクトの中に、甘く深い余韻を残します。七味唐辛子の代わりにして使うと、料理との相性の幅広さに驚かされます。

※化学調味料・香料・保存料を使用しません。



34g



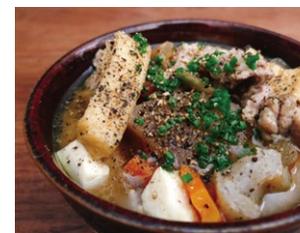
75g

RECIPE (おすすめの楽しみ方)



唐揚げ

揚げたてに絡ませパンチを効かせて。お好みでクミンと合わせて。



豚汁

七味の代わりにたっぷり。味噌とのマッチングにハマる人続出。



スモーキーハイボール

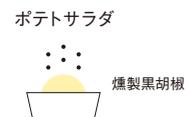
“ひとふり”でスパイシー&スモーキー。スタウトやIPAにも。



カレー

スパイスの個性を引き立て、華やかなアクセントに。

ARRANGE (おすすめのアレンジ)



燻製岩塩

SMOKED ROCK SALT

燻製感 ① ② ③ ④ ⑤



素材の新しい表情を引き出す、縁の下の力持ち

フランス産岩塩を燻製することで塩角のない、まろやかな味わいに。食材本来の旨みを最大限引き出せるよう、敢えて燻製感は優しく仕上げました。仕込み塩やつけ塩として幅広く活用できます。

※化学調味料・香料・保存料を使用していません。



70g



200g

RECIPE (おすすめの楽しみ方)



浅漬け

優しく揉みこみ1時間ほど置いて水分をキュッと絞る。



冷奴

大豆の味わいをダイレクトに。お好みで燻製オリーブオイルを“ひとかけ”。



塩生姜焼き

この塩だからこそ。生姜焼きの概念が変わる一品。

白ごまの燻製

SMOKED WHITE SESAME

燻製感 ① ② ③ ④ ⑤



香ばしさを極限まで、噛むごとに弾ける職人の技

明治から続く老舗のごま専門店の職人が極限まで熱を加えて焙煎した白ごま。その味わいを引き立てるため醤油のみを使い無添加で味付けした後、燻製。焙煎と燻製、それぞれの職人が素材の力を引き出しました。

※化学調味料・香料・保存料を使用していません。



27g



80g

RECIPE (おすすめの楽しみ方)



ふりかけ

炊き立てのご飯に。ごまの香ばしさと優しい燻製香が、お子様にも大人気。



料理の仕上げに

香りを楽しむために、指の腹ですり潰しながらかける。



ごま鯛

すったごまに燻製仕上げだしを加え、鯛と和える。井やお茶漬けとしても。

燻製マヨネーズ NEW

SMOKED MAYONNAISE

燻製感 ① ② ③ ④ ⑤



そのまま食べたくなる、主役級の存在感

燻香との相性を見極め、一つ一つの素材を吟味。満足のいく出来になるまでに試行錯誤を続けた結果、構想から完成までに3年以上かかりました。だからこそ、脇役ではなく、主役になるほどの美味しさ。マヨネーズ愛溢れる、燻製職人の自信作です。

※化学調味料・香料・乳化剤・保存料を使用しておりません。

待望の新登場！



100g



そのまま食べたくなる

燻製マヨネーズの秘密



燻製オイル
二日間じっくり、低温で
繼わせた芳醇な香り。



濃厚自然卵
自家配合飼料で育てた
新鮮な卵の黄身だけを使用。
一般的な「原料卵液」
とは異なる、濃い黄色と
強いコクが特徴。



燻製岩塩
まろやか塩味で、素材の
旨みをグッと引き出す。



純りんご酢
酢の匠「内堀醸造」製、
国産りんご100%使用。



さび和糖
体にやさしく、上品で奥行きのある甘味。



からし
隠し味に少々、
スッパリした後味の秘訣。
※辛みはありません

保存料・乳化剤などは一切使わず、風味の鮮度を重視したマヨネーズです。
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。

RECIPE (おすすめの楽しみ方)



カナッペ
バゲットにのせるだけ、マヨネーズ
本来の味わいをシンプルに。



タルタルソース
具材はゆで卵のみ、「卵×卵」の
ハーモニーを楽しむ究極レシピ。



野菜ディップ
どんな素材へも美味しい魔法、
野菜嫌いのお子様にも大人気。

おすすめ
調味料アレンジ

万能ソース

ALL PURPOSE SAUCE

燻製しょうゆ +
燻製オリーブオイル



燻製オリーブオイル：2
燻製しょうゆ：1

燻製仕上げだし +
燻製オリーブオイル



燻製オリーブオイル：1
燻製仕上げだし：1



ドレッシング

フレッシュな野菜に、お好みでピネガーや柑橘を絞って。茹でた根菜で温サラダにも。



焼き椎茸

焼き上がりにかけるだけで、主役級の一品にしめじやマッシュルームにも。



パスタソース

茹で上げたパスタに万能ソースを絡めて、じゃこやねぎを散らして。和風パスタが簡単に。



魚介アボカド

海老やマグロと和えて、お好みでハーブやレモン汁を。卵黄を乗せてボキ丼にも。

オイルソース

OIL SAUCE

燻製岩塩 + 燻製黒胡椒 + 燻製オリーブオイル



燻製岩塩：少々
燻製黒胡椒：少々
燻製オリーブオイル



アヒージョ

市販のオイルで作り、火を止めて仕上げに。残ったオイルはパスタソースに。



サラダチキン

肉に対して2%の岩塩を揉みこみ半日置く。保存袋に入れ茹で、仕上げに黒胡椒とオイル。

スイーツアレンジ

SWEETS ARRANGE

燻製岩塩 / 燻製黒胡椒
燻製オリーブオイル / 燻製しょうゆ



バニラアイス



燻製岩塩
燻製オリーブオイル

チョコアイス



燻製岩塩
燻製黒胡椒

チーズケーキ



燻製岩塩
燻製黒胡椒

プリン



燻製しょうゆ

おすすめ
調味料アレンジ



だから美味しい
 燻製調味料を作る技術を活かし、食材を更に美味しく生まれ変わらせていきます。香りをつけることが目的ではなく、「素材の美味しさを最大限に引き立てる」ための燻製。燻製のイメージを良い意味で裏切ります。

燻製ナッツ SMOKED NUTS

油分が多いナッツは、熱で酸化しやすく苦みがつきやすい。デリケートな素材だからこそ、季節や天候を見極めながら、時間をかけて香りを纏わせませす。フレーバーを使わず、本来の風味を活かした「本物の燻製ナッツ」です。

燻製感

アーモンド：アメリカ産 / カシューナッツ：インド産 / ピーナッツ：アメリカ産



200g

HOW TO ENJOY NUTS

- ナッツの嗜み -



① 袋を開けて、まずは香りを楽しむ



② 噛みしめて味わい、鼻に抜ける香りを感じる



③ 余韻でお酒と合わせる

燻製キャラメルナッツ SMOKED CARAMEL NUTS

燻製ナッツをキャラメルで包み込み、燻製岩塩と燻製黒胡椒をアクセントに。グラニュー糖を使用せず、メープルシュガーとブラウンシュガーで仕上げた優しい甘味。ナッツのコクと燻製香が調和し、コーヒーはもちろん赤ワインやウイスキーにも。

燻製感



80g



燻製柿の種 SMOKED KAKINOTANE

国産のもち米のみで作ったあられに、燻製しょうゆをたっぷりと染み込ませました。ピーナッツもしっかり燻製。燻製のプロにしか作ることのできない柿の種です。

燻製感



150g



燻製ナッツチョコレート SMOKED NUTS CHOCOLATE

燻製感

燻製したナッツを豊かな香りをベルギー産のチョコレートで閉じ込めました。毎年直ぐに完売する、ファン待望の大人スイーツ。

冬季限定 数量限定



マカダミアミルク 80g



マカダミアホワイト 80g



アーモンドミルク 80g

燻製チーズ

SMOKED CHEESE

燻製感 ① ② ③ ④ ⑤



ミルクィでソフト、スモークの概念を変える新食感

熱を加えず燻製することで、柔らかでしっとりとした食感に仕上げました。お召し上がり前にぜひ温めて。燻製の香りがパッと広がり、チーズの甘味が引き立ちます。オリジナルブレンドのチップで燻したくサクラ・クルマミ>の他、季節ごとにチップを変えた、香り違いの限定品も。



オリジナルブレンド 195g



季節限定
ブレンド 195g

※パッケージは変更
になることがあります。

燻製チーズの焼き方

① チーズを1cm程の厚みに切ります。



② テフロン加工のフライパンでキツネ色になるまで焼きます。
(弱火でじっくり3~5分が目安)
※触らず焼けるまで、じっと待つのが上手く焼くポイント!



③ 出来上がり!
あたたかいうちにお召し上がりください。

RECIPE (おすすめの楽しみ方)



トースト

薄くスライスしたチーズを乗せトースターで焼く。ドライフルーツのパンもオススメ。



チーズポテト

茹でたジャガイモ、燻製チーズをスライスし、重ねる。レンジで温めてチーズをトロりと溶かして。



おにぎり

細かくカットした燻製チーズをご飯に混ぜておにぎりに。白ごまの燻製や燻製黒胡椒などと共に。

燻製肉

SMOKED MEAT

数量
限定

この商品は、生肉です。必ず加熱してお召し上がりください。

燻製感 ① ② ③ ④ ⑤

いぶる独自の“スモークエイジング製法”

燻製岩塩のみで塩蔵熟成させ、加熱をせず、生状態のまま低温燻製。市販のベーコンやハムとは全く異なる、非加熱ならではの、しっとりジューシーな肉感です。

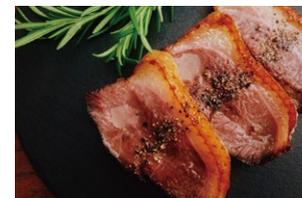
※化学調味料・香料・保存料を使用していません。



燻製豚肉 要加熱

200g

契約農家が飼育するデュロック種。
お米やイモ、野菜を食べて育ちました。



燻製鴨肉 要加熱

150g

マグレ・ド・カナール使用。濃厚な
味、脂の旨み特徴です。



燻成肉の焼き方

① 豚・鴨はスライス、ラムは骨に沿ってカットする。



② 油を引かず、
中火で脂身
から焼く。

③ 出てきた脂
でキノコや
アスパラを
ソテー。



※予め塩味が付いていますので、そのまま
焼いてお召し上がりください。
※鴨肉、ラム肉は焼きすぎると固くなりま
すのでご注意ください。



燻製ラム肉 要加熱

180g

ニュージーランド産骨付き肩肉。
赤身の力強さが特徴です。

