

燻製

おつまみ

「アーモンド」「くるみ」
「カシューナッツ」。
人気の3種類のナッツを
選りすぐり！

グラニュー糖や塩などを
絡めながら、3回の温度に
分けて(高温→低温→
中温)温燻。強めの燻製
がポイントで、ナッツの
コク&濃いめのスモーク
の香りがお酒とマッチ。

濃いめの
スモーク
ナッツ



SHIBASYO

The Smoked Crafts

