

オホーツク燻製工房 フューモアール



素材の味を生かす燻製工房がおくる こだわりの無添加スモークチーズ



「楽しく食べてもらえる空間を
想像しながら作っています」と語る
安倍さんご夫妻。

フランス語で「燻製室」という意味を持つ「フューモアール」は、創業80余年を数える親子三代にわたる燻製の老舗専門店。オホーツク海で水揚げされたホッケやサバ、タコなどお刺身にできるほど新鮮な地元の食材を、化学調味料や保存料をいっさい加えず燻製に仕上げます。素材本来の味わいを大切にする同店では、海産物だけではなくよつ葉のカマンベールやゴーダなどのチーズもスモーク。表皮はスモークの香りがほどよく、中はミルク本来のうま味が凝縮され、いつもとはひと味違うチーズの新しいおいしさが楽しめます。食べる人のことを想像しながら、素材にあわせて時間をかけて追求してきた店主のこだわりが、しっかりとしみこんだ味わいです。



オホーツク燻製工房 フューモアール

北海道紋別市真砂町2-2-15 【お問い合わせ】TEL.0158-23-3615 FAX.0158-23-3624

燻製の作り方は、従来どおり木を焚いていぶす伝統的な製法で、機械を使わず、すべて手作業で丹精込めて作られています。スモークチップにはナラ材を使用し、素材の状態に合わせて温度・湿度・煙の量をコントロールし、食材に眠る美味しさを引き出します。店頭での販売はもちろん、ホームページでもご注文を受付中。

営業時間 9:00~18:00 定休日 日・祝祭日 年末年始 ホームページ <http://fumoir.jp/>



北海道のおいしさを、まっすぐ。

よつ葉



よつ葉
北海道十勝
100

まるで雪が積もったように白く気品あふれる姿から「チーズの女王」と呼ばれるカマンベール。よつ葉はチーズの本場フランスのイズニー社と技術提携し、そのエレガントな風味に磨きをかけました。北海道十勝産の生乳を100%使用したリッチな味わいは、燻製工房「フューモアール」のスモークカマンベールチーズのベースとしても重宝されています。