



ミスト状の油を吸収する排気溜室

標準入口形状



ガス式煉化石窯GF-66型(内径φ66cm)



【赤城牛リブロース：ガス窯250℃で10分】

牛肉部位の中でもいちばん旨いとされる部位
石窯で焼くことにより、その旨味を更に引き立て、香り高く仕上がります



【赤城牛スネ：ガス窯350℃で25分】

焼き調理には難しいスネも驚くほどジューシーな仕上がりに
もともと旨味が強い部位だけに、肉通をうならせる独自メニュー開発も



【赤城牛ランプ：電気回転窯180℃で40分】

繊維質が細かく、柔らかいランプはローストビーフに最適
ロテサリーで作ったローストビーフの仕上がりの均一さにご注目

回転窯(電気ヒーター2000W)



3連チャコールグリル



食材提供 [赤城山麓の大自然が育てた赤城牛]
鳥山畜産食品株式会社 (TEL.0279-24-1147)

詳しい情報はホームページで
<http://www.masudarenga.co.jp/bebrick/>

増田煉瓦

検索



MSD MSD BRICK

増田煉瓦株式会社

群馬県前橋市石倉町四丁目18-11
TEL: 027-251-5824
FAX: 027-251-4185
EMAIL: info@masudarenga.co.jp

増田煉瓦株式会社
四代目代表取締役 増田晋一

強い火力を長時間、一定の温度帯で、面ではなく立体的にじっくり熱を供給できるこの煉化石窯は、肉をこんがりと、さらに中心の温度を65度前後に保つことで、肉汁や肉の繊維細胞の破壊を極力抑え、低温調理法に近い理想的な焼を実現します。

野菜や果物も同じく、細胞の破壊を極力抑え水分は程よくしみだして、野菜や果物の持つ甘みを凝縮。窯の余熱を利用した鍋の煮込みも効果的です。

素材の細胞にまで気を配りながら食味を最大限に高める石窯での加熱こそ、最高の調理法と言えるでしょう。

石窯だから 最高の調理法 実現できる

明治時代には煉瓦のことを煉化石と呼んでいました。煉化石の釜から煉瓦の窯、それを短縮したものが石窯として現代に生きているのではないかと、という考えで煉瓦に熱を溜めて調理する石窯を造っています。

煉瓦窯の歴史は極めて古く、紀元前から使われており、フランスやイタリアの名だたるレストランには石窯が調理用として常備されています。スチームコンベクションや電気オーブンは不足がちな力のある熱を適正温度に溜め込んで、食材に輻射する古典的な石窯の料理は、近年見直されています。

私たちは 煉瓦屋 窯を作っている 煉瓦屋 です