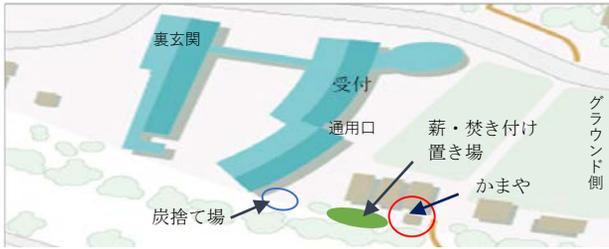


かまやの ご利用にあたって

各手配場所MAP



■ 使用料金	9:00 ~ 12:00	500円
	13:00 ~ 17:30	700円
	9:00 ~ 17:30	1000円

■ 薪代 1束5本 200円 (炭持ち込み可)
※ご利用の方は受付にお申し付けください。

～用意するもの～

軍手 (または皮手袋)、新聞紙、うちわ、ひばさみ、
マッチ (またはライター)、薪、焚き付け

換気方法：換気扇の利用、窓の開閉

< 手順 >

Time



①着火

火をつけます。
※たき火の
付け方は、
裏面参照

着火位置は
手前側で
行って下さい。



手順①を詳しく



火が付いたことを確認し、「パチパチ」という音がしてきたら薪を入れます。15分間隔を目安に薪を足していき、「ゴーゴー」という音になるまで強火にします。煙突の煙が白から透明になったら新たな薪を入れ、余熱を続けます。

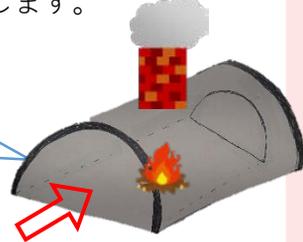
0:15



②予熱

庫内の温度は
200℃～250℃が目安！
薪をくべ、手を入れられ
ないくらいの熱さに
します。

徐々に奥へ。
煙突より奥に
は移動しない。



徐々に奥へ

ポイント！



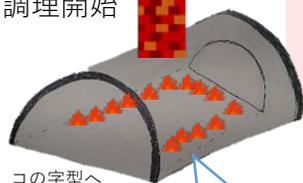
窯の内側が全体的に白くなり、窯の上部が温くなるまで燃やし続けます。

2:00



③調理前

内側の焼き部分を作ります。
→ 調理開始



コの字型へ

おきを窯の隅に寄せる。

目安時間
大体2時間程度

使い終わったら・・・

薪は炭捨て場に破棄して下さい。また、薪を利用した際は薪の補充をお願いします。利用が終わりましたら受付にお声がけ下さい。



④調理開始

アルミホイルやクッキングシートにピザを乗せ、窯の中へ入れます。チーズがグツグツしてきたら完成です。

番外編

たき火のつけ方レッスン！

用意するもの

薪、焚き付け、新聞紙、マッチ（またはライター）

- ① 細めの焚き付けと新聞紙を用意します。焚き付けは火との接点を増やすため、半分に折り新聞紙は写真のように丸めます。



- ② 窯の手前側で、下から新聞紙→焚き付けの順に並べ、新聞紙に火をつけます。空気が入るように組むのがポイント！



- ③ パチパチという音がしてきたら、焚き付けに火がついた合図です。太めの焚き付けを入れます。



- ④ 太めの焚き付けに火がついたら薪を入れます。薪を入れる際も、空気の通り道を作ることを意識します。



- ⑤ 薪に火が燃え移れば、安定したたき火の完成です。火が消えないように、頃合いを見て適宜、薪を追加してください。



加熱方法の違いによる調理例

ピザを焼くとき (薪が入った状態で調理する場合)

- 扉を開けたまま薪（または炭）を燃やしながらかきます。
- ex) かまの右隅で薪を1~2本燃やし、少し距離をとってピザを2、3枚焼きます。



- 石窯は熱を蓄えて使うのが原則な為、あくまでも十分に窯が熱くなってから焼く。目安は煤切れ（天井が白くなること）です。



ポイント!

- 薪を横で燃やしながらかきながら生地を焼くと次から次へ続けて作業ができ、ピザ生地に程よい焦げ目がつけられます。



- 火力によって焼きムラが生じるため、火と生地の様子を見ながら生地を動かします。

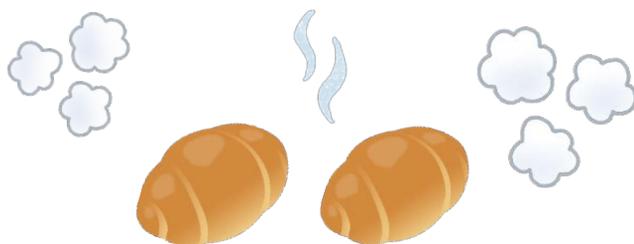


パンを焼くとき (庫内に何も無い状態で調理する場合)

- 普通のパンは薪を燃やしながらかきながらの方法では焼くことが出来ません。窯の扉を閉めて、余熱だけで焼きます。



- 石窯に限らず、あらゆるパン焼きには水蒸気が欠かせません。焼け具合が天地ほど変わり、水蒸気があると焼き上がりがパリッとします。



- 倒れにくい器に水を入れ、パンを焼く直前に窯の隅に置いておきます。窯の温度が高いときはパン生地を入れて扉を閉める直前に霧吹きで窯の内側に霧を吹きかけます。



- 慣れないうちは庫内の温度が高すぎて数分で生地の色が濃くなることもあります。その際は、窯の扉を少し開け、霧を吹きながら庫内の温度を冷まします。窯の火加減に慣れてきたら、窯入れをしてしばらくは扉を開けません。