

パチパチ、ゆらゆら、 炎のある暮らし

ふんわり木の香り、シチューもコトコト
じんわりぽかぽか、信州の冬を楽しもう



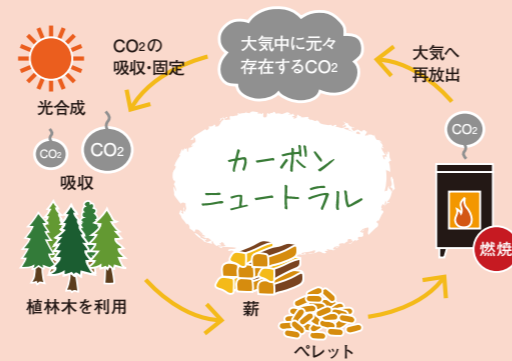
信州の森を想う

県の面積の78%が森林の長野県。森林面積は全国3位。
50年前までは集落に近い「里山」に人が入り、薪や炭などを利用することで、
美しい景観や生態系が守られていました。今、再び山の木々が大きく育ち、
森林資源を有効に使う時代を迎えています。



地球環境を考える

森林は温室効果ガスの吸収源。
薪やペレット燃料は燃やすとCO₂が出ますが、
もともと植物が吸収した分を排出することになるので
大気中のCO₂は増えません。
このしくみを「カーボンニュートラル」といいます。



信州の冬を楽しむ

薪やペレット燃料は森を活かす循環型のエネルギー資源。
薪ストーブ、ペレットストーブの炎に癒され、やさしい温もりに包まれます。
少しの手間も楽しみに変えられる、自然豊かな信州で
森とつながる暮らしをしませんか？



森とつながる毎日

炎の癒し効果

ゆらゆらと灯る炎は、ただぼんやりと眺めているだけで不思議と安らいだ気持ちになります。
パチパチと木が燃える音や、森の香りも心と体をリラックスさせてくれます。

県産材の利用

自然素材のテーブルや椅子を揃えることも、薪やペレットを燃料としたストーブを使うことも、持続可能な林業につながっています。私たちが暮らす地域の木材をもっと活用しましょう。

森林浴 森林セラピー

森の中で過ごす時間をつくりませんか？
鳥の声や風の音に耳を傾けて深呼吸。
樹木が発散する芳香を浴びて気分もリフレッシュ。地域の森を活用することで整備が進み、森も人も元気になります。



あったか、おいしい、



ストーブ料理を楽しもう！

Stove cooking



輻射タイプのペレットストーブや薪ストーブのもうひとつの楽しみ、ストーブ料理。
煮る、炊く、焼く、煎る、蒸す…。さまざまな調理が意外と簡単にできちゃいます。

シチュー、スープ、煮豆、おでん。

トッププレートでは長時間コトコト煮込む料理が得意です。

ダッチオーブンやスキレットなど鋳物製の鍋を使えば、
タンドリーチキンやパエリアなどのグリル料理もできますよ。

クッキングストーブの場合は、薪を焚くための炉室とは別にオープン室があります。
パンやピザを焼く、グラタン、ステーキ、ハンバーグ。
焼き芋もおいしく焼けます。

