

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-921	株式会社クイックパック	0564-59-3525

921 スモークウッド・チップ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

スモークウッド

ロング:50×50×300 ミニ:40×38×180
重量:ロング/約240～約280g ミニ/約90～約110g
●発煙時間:ロング4～5時間 ミニ2時間30分(小型スモーカー用)
●各特長はスモークチップをご覧ください。



サクラ

	商品コード	価格
① ロング	3554800	¥580
② ミニ	6920200	¥430



ヒッコリー

	商品コード	価格
③ ロング	3554900	¥900
④ ミニ	6920500	¥520



リンゴ

	商品コード	価格
⑤ ロング	4877700	¥580
⑥ ミニ	6920300	¥430



クルミ

	商品コード	価格
⑦ ロング	5558800	¥580
⑧ ミニ	6920600	¥430



ナラ

	商品コード	価格
⑨ ロング	5558900	¥580
⑩ ミニ	6920400	¥430



バナ

	商品コード	価格
⑪ ロング	5558910	¥580
⑫ ミニ	5558920	¥430

SOTO スモークウッド

	商品コード	価格
⑬ さくら	ST-1551 3554802	¥460
⑭ りんご	ST-1552 4877702	¥460
⑮ くるみ	ST-1553 5558802	¥460
⑯ ヒッコリー	ST-1554 3554902	¥460
⑰ なら	ST-1555 5558902	¥460
⑱ ウイスキーオーク	ST-1557 8059200	¥580

外寸:50×25×285 重量:240g
●新鮮な国産原木使用 ●使いやすさにこだわった3分割構造
●1本で約90分×3本入り

スモークチップ

●チャック袋入りで残ったチップの保管も便利です。



サクラ

	商品コード	価格
⑲ 100g	3554610	¥230
⑳ 500g	3554600	¥700

特長:香りが強く、肉などの持つ嗅味をマイルドに仕上げます。



ヒッコリー

	商品コード	価格
㉑ 100g	3554710	¥260
㉒ 500g	3554700	¥750

特長:欧米では一般的な燻煙材。クルミに似た香りで肉類によく用いられます。



リンゴ

	商品コード	価格
㉓ 100g	4877610	¥230
㉔ 500g	4877600	¥700

特長:果物特有の甘い香りがあり、鶏肉などのあまりクセのない食材に適しています。



クルミ

	商品コード	価格
㉕ 100g	5558510	¥230
㉖ 500g	5558500	¥700

特長:肉、魚介類など色々な食材にマッチする香りの良い燻煙材です。



ナラ

	商品コード	価格
㉗ 100g	5558610	¥230
㉘ 500g	5558600	¥700

特長:色づきも良く、ソフトな香りを醸し出します。ピギナー向きです。



バナ

	商品コード	価格
㉙ 100g	5558710	¥230
㉚ 500g	5558700	¥700

特長:多少の渋みはありますが、クセのない香りで魚類に合います。色づきも良いです。



ホワイトオーク

	商品コード	価格
㉛ 100g	8059110	¥260
㉜ 500g	8059100	¥750

特長:ウイスキーの樽をチップにしてありますので甘い香りが何とも言えません。



SOTO スモークチップ

	商品コード	価格	特長
㉝ さくら	ST-1311 3554602	¥520	香りが強く、酸味もやや強くどんな食材にも合います。
㉞ りんご	ST-1312 4877602	¥520	甘くマイルドなソフトな香りで鶏・白身魚などクセの無い淡白な食材によく合います。
㉟ くるみ	ST-1313 5558502	¥520	クセのない香りながらも濃厚で上品な味に仕上がります。肉・魚にオススメ。
㊱ ヒッコリー	ST-1314 3554702	¥520	香りがよく、オールマイティーに使えます。
㊲ なら	ST-1315 5558602	¥520	タンニンを多く含む為、色づきがとても良く魚にオススメです。
㊳ ウイスキーオーク	ST-1317 8059102	¥650	洋酒の甘い香りで鶏・白身魚にオススメです。

重量:500g(㉞のみ400g)
●新鮮な国産原木使用

㊴ ビート スモークパウダー ST-160

2972900 ¥1,100
重量:150g
材質:ビート(地中で植物が炭化した物)
●スモークウッドやチップにふりかけてご使用ください。
●燻煙材に混ぜてご使用頂くことで、スモーカー・フレーバーが更に食材の旨味を引き出します。
※スモークウッド、チップと合わせてご使用ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。