

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20549-285	株式会社クイックパック	0564-59-3525

285



※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、注文コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

厨房用品



香りの特徴

サクラ：最もポピュラー。香りが強いので肉類に良く合います。
 クルミ：肉類や魚に幅広く利用ができます。
 ナラ：色つきが良く、魚に合います。やや渋みがあります。
 ブナ：香りがすっきりとして魚に合います。
 リンゴ：鶏肉や白身魚など淡泊な素材に合います。
 ヒッコリー：香り、色つき共に良く欧米ではもっともポピュラーでハム、ペーコンに使用されます。
 ホワイトオーク：ウィスキー樽をチップにしました。ウィスキーの香りが残る淡泊な素材に合います。(スモークチップスのみ)

着火が簡単！連続燻煙！自然素材で安全！

プロからアマチュアまで、誰でも手軽に燻製を楽しむことができる画期的な燻煙材。素材に合わせて6種類の香りをお楽しみください。

■特徴

- 広葉樹の樹皮を取り除き、純粋な木質部だけを超微粉化し、棒状に固めました
- 樹の種類によって異なりますが、一度点火すると約4時間くらいの一定量の煙を出し続けます。
- 熟成済みの連続燻煙ができるので、加熱による失敗がありません。
- 冷燻、温燻、熱燻まで、オールマイティに使用できます。
- 煙の量、時間が簡単に調節できます。
- ホームスモーカーピーパーではスモークウッド約1本でコースハムやペーコンが作れます。
- ただし、温度が上がらないので別途電熱線など熱源が必要です。
- スモーカーの大きさや作る量によって量を加減してください。



① スモークウッド ロング

注文コード	規格	外形幅×外形長さ	重量	標準価格	CD
05-0285-0101	サクラ	50×50×300mm	245g	¥620	111034
05-0285-0102	リンゴ	50×50×300mm	275g	¥620	111035
05-0285-0103	クルミ	50×50×300mm	215g	¥620	111100
05-0285-0104	ナラ	50×50×300mm	250g	¥620	111101
05-0285-0105	ブナ	50×50×300mm	265g	¥620	111102
05-0285-0106	ヒッコリー	50×50×300mm	270g	¥970	111103

材質/国産原木を使用 ※ヒッコリーはアメリカ産を使用

② スモークウッド ミニ

注文コード	規格	外形幅×外形長さ	重量	標準価格	CD
05-0285-0201	サクラ	35×35×180mm	100g	¥420	111111
05-0285-0202	リンゴ	35×35×180mm	105g	¥420	111112
05-0285-0203	クルミ	35×35×180mm	90g	¥420	111113
05-0285-0204	ナラ	35×35×180mm	115g	¥420	111114
05-0285-0205	ブナ	35×35×180mm	100g	¥420	111115
05-0285-0206	ヒッコリー	35×35×180mm	110g	¥520	111116

材質/国産原木を使用 ※ヒッコリーはアメリカ産を使用

本格的なスモークにはやはりチップが人気。手間をかけたぶん出来上がりは格別。

樹皮や腐朽部を取り除き、純粋な木質部だけをチップにしました。材料やお好みにあわせて7種類の香りをお楽しみください。使い方はチップを入れたスモーク皿を電熱器などの熱源の上に直接置き、下から熱して発煙させます。



③ スモークチップス

注文コード	規格	内容量	標準価格	CD
05-0285-0301	サクラ	500g	¥680	111032
05-0285-0302	リンゴ	500g	¥680	111033
05-0285-0303	クルミ	500g	¥680	111120
05-0285-0304	ナラ	500g	¥680	111121
05-0285-0305	ブナ	500g	¥680	111122
05-0285-0306	ヒッコリー	500g	¥720	111123
05-0285-0307	ホワイトオーク	500g	¥720	111124

材質/国産原木を使用 ※ヒッコリー、ホワイトオークはアメリカ産を使用

香りと食材の良い関係

香りや風味は樹種によって違いがあります。つくる料理に合う樹種の燻煙材を選ぶと、美味しさと香りはさらに際立ちます。ぜひ樹種にもこだわってください。



⑤ SOTOSモークウッド ミニ K

注文コード	規格	長さ×高さ×幅	重量	標準価格	CD
05-0285-0501	ST-1561 さくら	95×H25×50mm	80g	¥260	623798
05-0285-0502	ST-1564 オニグルミ	95×H25×50mm	80g	¥260	623794
05-0285-0503	ST-1566 ブレンド	95×H25×50mm	80g	¥260	623795
05-0285-0504	ST-1567 ウィスキーオーク	95×H25×50mm	80g	¥320	623796

材質/国産原木を使用 ※黒樺ウィスキーオークを除く

樹種	おすすめの料理	特徴
さくら	肉・魚に	どんな食材にも合う初心者向けの燻煙材
オニグルミ	肉・魚に	材質が堅く、発煙が良い初心者向け燻煙材
ブレンド	すべての食材に	「なら」と「ブナ」を中心に構成。クセがありません。
ウィスキーオーク	鶏・白身魚に	洋酒樽として30年以上使われた樽材を使用。洋酒の香り



⑥ SOTOSモークチップス燻製の素 C

注文コード	規格	内容量	標準価格	CD
05-0285-0601	ST-1311 老舗さくら	500g	¥520	622125
05-0285-0602	ST-1312 熟成りんご	500g	¥520	622126
05-0285-0603	ST-1313 純粋くるみ	400g	¥520	622127
05-0285-0604	ST-1314 新鮮ヒッコリー(オニグルミ)	500g	¥520	622128
05-0285-0605	ST-1315 厳選なら	500g	¥520	622129
05-0285-0606	ST-1316 旨味ブレンド	500g	¥520	622130
05-0285-0607	ST-1317 黒樺ウィスキーオーク	500g	¥650	622131

材質/国産原木を使用 ※黒樺ウィスキーオークを除く

④ SOTOSモークウッド C

注文コード	規格	長さ×高さ×幅	重量	標準価格	CD
05-0285-0401	ST-1551 さくら	95×H25×50mm	80g×3入	¥460	623786
05-0285-0402	ST-1552 りんご	95×H25×50mm	80g×3入	¥460	623787
05-0285-0403	ST-1553 くるみ	95×H25×50mm	80g×3入	¥460	623788
05-0285-0404	ST-1554 オニグルミ	95×H25×50mm	80g×3入	¥460	623789
05-0285-0405	ST-1555 なら	95×H25×50mm	80g×3入	¥460	623790
05-0285-0406	ST-1556 ブレンド	95×H25×50mm	80g×3入	¥460	623791
05-0285-0407	ST-1557 ウィスキーオーク	95×H25×50mm	80g×3入	¥580	623792

材質/国産原木を使用 ※黒樺ウィスキーオークを除く

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備