

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20600-325	株式会社クイックパック	0564-59-3525

325

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.6

※ご注文の際は、商品コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。

調理用品



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。やや淡みがあります。
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白な素材に合います。
ヒッコリー:香り、色つき共に良く炊飯ではもともとポピュラーでハム、ベーコンに使用されます。
ホワイトオーク:ウイスキー樽をチップにしました。ウイスキーの香りが残る淡白な素材に合います。(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、誰に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
- 燻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。
- 熱源なしで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。
- ホームスモーカービーバーではスモークウッド約1本でロースハムやベーコンが作れます。ただし、温度が上がらないので別途電熱器など熱源が必要です。
- スモーカーの大きさや作る物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

商品コード	規格(重量g)	外寸縦×外寸横×長さmm	標準価格
111034	サクラ(245)	50×50×300	¥ 640
111035	リンゴ(275)	50×50×300	¥ 640
111100	クルミ(215)	50×50×300	¥ 640
111101	ナラ(250)	50×50×300	¥ 640
111102	ブナ(265)	50×50×300	¥ 640
111103	ヒッコリー(270)	50×50×300	¥1,000

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

商品コード	規格(重量g)	外寸縦×外寸横×長さmm	標準価格
111111	サクラ(100)	35×35×180	¥420
111112	リンゴ(105)	35×35×180	¥420
111113	クルミ(90)	35×35×180	¥420
111114	ナラ(115)	35×35×180	¥420
111115	ブナ(100)	35×35×180	¥420
111116	ヒッコリー(110)	35×35×180	¥520

材質/国産原木を使用 ※ヒッコリーはアメリカ産を使用

特長

熱効率と均一な低温熱分布を実現した画期的な調理器具です。その結果直火焼きや蒸し焼きと違い、スモーク状態で焼きあがると肉の味、つや、香り、柔らかさなどは、これまでの器具より格段優れています。本格スモークを楽しむためには、スモークチップ、スモークウッド、お茶葉等使いますと、燻製が手軽にお作りいただけます。



④ SOTOスモークウッド 80g×3本入り

商品コード	規格	長さ×高さ×幅mm	標準価格
623786	ST-1551さくら	95×H25×50	¥460
623787	ST-1552りんご	95×H25×50	¥460
623788	ST-1553くるみ	95×H25×50	¥460
623789	ST-1554オニグルミ	95×H25×50	¥460
623790	ST-1555なら	95×H25×50	¥460
623791	ST-1556ブレンド	95×H25×50	¥460
623792	ST-1557ウイスキーオーク	95×H25×50	¥580

材質/国産原木を使用 ※黒樺ウイスキーオークを除く

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

商品コード	規格	内容量g	標準価格
111032	サクラ	500	¥680
111033	リンゴ	500	¥680
111120	クルミ	500	¥680
111121	ナラ	500	¥680
111122	ブナ	500	¥680
111123	ヒッコリー	500	¥720
111124	ホワイトオーク	500	¥720

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



⑤ SOTOスモークチップス燻製の素

商品コード	規格	内容量g	標準価格
622125	ST-1311老舗さくら	500	¥520
622126	ST-1312熟成りんご	500	¥520
622127	ST-1313純粋くるみ	400	¥520
622128	ST-1314新鮮ヒッコリー(オニグルミ)	500	¥520
622129	ST-1315厳選なら	500	¥520
622130	ST-1316旨味ブレンド	500	¥520
622131	ST-1317黒樺ウイスキーオーク	500	¥650

材質/国産原木を使用 ※黒樺ウイ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