

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-770	株式会社クイックパック	0564-59-3525

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

770



1 紀州 備長炭 (和歌山)
 (QMK-20) 9-0770-0101 ¥59,000
 15kg
 寸法目安: 約φ30~50×全長150~300
 ●国内産備長炭では最も知名度が高く、炭質も良質です。



2 紀州備長炭 馬目割
 (QBV-22) 9-0770-0201 ¥46,000
 15kg
 寸法目安: 約φ30~50×全長50~100



3 備後 備長炭 (広島) 割中
 (QMK-30) 9-0770-0301 ¥26,000
 12kg (1級割)
 寸法目安: φ25~45×全長200×300



4 備後 備長炭 (広島) 丸中
 (QMK-29) 9-0770-0401 ¥29,000
 12kg (1級丸)
 寸法目安: φ30~45×全長:200~300



5 備後 備長炭 (広島) (QMK-31)
 9-0770-0501 切丸中 ¥28,000
 12kg 寸法目安: 約φ30~45×全長100~200
 9-0770-0502 割割中 ¥25,000
 12kg 寸法目安: 約φ25~45×全長100~200



6 白炭 うなま (宮崎) 備長炭 丸割混合 (QMK-27)
 9-0770-0601 2級上 ¥22,000
 12kg 寸法目安: 約φ30~80×全長30~80
 9-0770-0602 2級並 ¥20,000
 12kg 寸法目安: 約φ15~80×全長15~80



7 白炭 うなま (宮崎) 備長炭 切割 12kg (極1級)
 (QMK-28) 9-0770-0701 ¥25,000
 寸法目安:
 約φ35~50×全長100~190



8 上土佐備長炭 (高知) (QBV-23)
 9-0770-0801 備長丸 ¥35,000
 12kg 寸法目安: 約φ30~50×全長180~220
 9-0770-0802 備長割 ¥31,000
 12kg 寸法目安: 約φ30~50×全長150~220
 9-0770-0803 1級 ¥25,000
 12kg 寸法目安: 約φ30~50×全長 50~150



9 ラオス備長炭 (白炭) (QBV-30)
 9-0770-0901 徳丸 ¥16,500
 15kg 寸法目安: 約φ18~40×全長 40~70
 9-0770-0902 丸 ¥22,000
 15kg 寸法目安: 約φ30~45×全長200~270
 9-0770-0903 切丸 ¥20,000
 15kg 寸法目安: 約φ30~45×全長100~190



10 高級 オガ炭 (成型炭) (QMK-11) 9-0770-1001 ¥8,600
 10kg
 寸法目安: 約35~40角×全長140
 ●サイズが均一な成型炭です。



11 オガ備長炭 2kg入 UJ-0508 (QBV-32) 9-0770-1101 ¥1,600
 寸法目安: 約φ35×全長50~250



12 黒炭 岩手 なら木炭 (QMK-17) 9-0770-1201 ¥6,700
 6kg (切炭)
 寸法目安: 約φ30~40×全長60~70
 ●業務用にもレジャー用にも使えます。



13 錦生炭 2等 (鳥取) 10kg (1級われ・オガ炭) (QMK-24) 9-0770-1301 ¥9,200
 寸法目安: 約φ30×全長100



14 王様の炭 3kg 箱入 (DOU-02) 9-0770-1401 ¥2,400
 寸法目安: 約φ50×全長150
 ●灰が少なく、匂いや煙も少ないオガ炭です。
 ●一般的な木炭と比べると約3倍火持ちします。



15 宴セラミック炭 (20本入) (QSL-11) 9-0770-1501 ¥40,000
 約φ25×150
 ●直接熱する遠赤外線と特殊セラミック効果で料理をおいしく「自然流」に仕上げます。
 ●食材から落ちた脂やタレなどで汚れてしまっても洗うだけでOK。面倒な火消しや灰の処理もありません。
 ※セラミック炭だけでは発熱しないため、加熱用にガス火力を使用します。



16 着火剤 燃太郎 (20個入) (QTY-27) 9-0770-1601 ¥2,000
 1個当たり20g入り
 主成分: アルコール類
 燃焼時間: 約12~16分

炊飯器・保温ジャー・オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品!

餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ヒンパコンロ

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納