

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-1091	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 1091 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

	ページコード	商品コード	価格
①ロング	4-1091-0101	3554800	¥660
②ミニ	4-1091-0201	6920200	¥460



ヒッコリー

	ページコード	商品コード	価格
③ロング	4-1091-0301	3554900	¥990
④ミニ	4-1091-0401	6920500	¥560



リンゴ

	ページコード	商品コード	価格
⑤ロング	4-1091-0501	4877700	¥660
⑥ミニ	4-1091-0601	6920300	¥460



クルミ

	ページコード	商品コード	価格
⑦ロング	4-1091-0701	5558800	¥660
⑧ミニ	4-1091-0801	6920600	¥460



ナラ

	ページコード	商品コード	価格
⑨ロング	4-1091-0901	5558900	¥660
⑩ミニ	4-1091-1001	6920400	¥460



## SOTO スモークウッド

	ページコード	商品コード	価格
⑬さくら	ST-1551	4-1091-1301	3554802
⑭りんご	ST-1552	4-1091-1401	4877702
⑮くるみ	ST-1553	4-1091-1501	5558802
⑯ヒッコリー	ST-1554	4-1091-1601	3554902
⑰なら	ST-1555	4-1091-1701	5558902
⑱ウイスキーオーク	ST-1557	4-1091-1801	8059200

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



ピナ

	ページコード	商品コード	価格
⑪ロング	4-1091-1101	5558910	¥660
⑫ミニ	4-1091-1201	5558920	¥460



## 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

	ページコード	商品コード	価格
⑲100g	4-1091-1901	3554610	¥260
⑳500g	4-1091-2001	3554600	¥730

特長:香りが強く、肉などの持つ風味をマイルドに仕上げます。



ヒッコリー

	ページコード	商品コード	価格
㉑100g	4-1091-2101	3554710	¥300
㉒500g	4-1091-2201	3554700	¥860

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

	ページコード	商品コード	価格
㉓100g	4-1091-2301	4877610	¥260
㉔500g	4-1091-2401	4877600	¥730

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

	ページコード	商品コード	価格
㉕100g	4-1091-2501	5558910	¥260
㉖500g	4-1091-2601	5558800	¥730

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

	ページコード	商品コード	価格
㉗100g	4-1091-2701	5558610	¥260
㉘500g	4-1091-2801	5558600	¥730

特長:色づきも良く、ソフトな香りを醸し出します。ピクチャー向きです。



ピナ

	ページコード	商品コード	価格
㉙100g	4-1091-2901	5558710	¥260
㉚500g	4-1091-3001	5558700	¥730

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

	ページコード	商品コード	価格
㉛100g	4-1091-3101	8059110	¥300
㉜500g	4-1091-3201	8059100	¥860

特長:ウイスキーの樽をチップにしてい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

	ページコード	商品コード	価格	特長
⑳さくら	ST-1811	4-1091-3301	3554602	¥550 香りが強く、酸味もやや強くどんな食材にも合います。
㉑りんご	ST-1812	4-1091-3401	4877602	¥550 甘くマイルドな香りです。白身魚などクセの無い淡白な食材によく合います。
㉒くるみ	ST-1813	4-1091-3501	5558502	¥550 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・魚に最適です。
㉓ヒッコリー	ST-1814	4-1091-3601	3554702	¥550 香りがよく、オールマイティに使用します。
㉔なら	ST-1815	4-1091-3701	5558602	¥550 タンニンを多く含む為、色づきがとても良く魚に最適です。
㉕ウイスキーオーク	ST-1817	4-1091-3801	8059102	¥680 洋酒の甘い香りで鶏・白身魚に最適です。

重量:500g(⑳のみ400g)  
●新鮮な国産薪木使用



## ⑳ ピント スモークパウダー

	ページコード	商品コード	価格
ST-180	4-1091-3901	2972900	¥1,150

重量:150g  
材質:ピント(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、スモークレーパ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、2024年9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。

57 伊イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・類

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペイ用品

64 加熱調理器