

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-328	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※ご注文の際は、商品コード・注文コード・サイズをお確かめの上、ご注文下さい。

Kitchen Goods for Professional  
High Grade vol.7.3

328



**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、魚にあいます。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白な素材に合います。  
 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
- 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。
- 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×横×長さ)	注文コード	標準価格
111034	サクラ(245)	50×50×300	07-0328-0101	¥ 700
111100	クルミ(215)	50×50×300	07-0328-0103	¥ 700
111101	ナラ(250)	50×50×300	07-0328-0104	¥ 700
111102	ブナ(265)	50×50×300	07-0328-0105	¥ 700
111103	ヒッコリー(270)	50×50×300	07-0328-0106	¥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×横×長さ)	注文コード	標準価格
111111	サクラ(100)	35×35×180	07-0328-0201	¥500
111113	クルミ(90)	35×35×180	07-0328-0203	¥500
111114	ナラ(115)	35×35×180	07-0328-0204	¥500
111115	ブナ(100)	35×35×180	07-0328-0205	¥500
111116	ヒッコリー(110)	35×35×180	07-0328-0206	¥580

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**

商品コード	規格	内容量g	注文コード	標準価格
111032	サクラ	500	07-0328-0301	¥700
111120	クルミ	500	07-0328-0303	¥700
111121	ナラ	500	07-0328-0304	¥700
111122	ブナ	500	07-0328-0305	¥700
111123	ヒッコリー	500	07-0328-0306	¥820
111124	ホワイトオーク	500	07-0328-0307	¥820

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



**⑥ SOTOスモークウッド 120g×3本入り E**

商品コード	規格	注文コード	標準価格
623782	KC-150 さくら	07-0328-0601	¥760
623783	KC-151 りんご	07-0328-0602	¥760
623784	KC-152 ヒッコリー(オニグルミ)	07-0328-0603	¥760
623785	KC-153 ウィスキーオーク	07-0328-0604	¥760

材質/国産原木を使用 ※黒樽ウィスキーオークを除く



**⑦ SOTOスモークチップス 業務用 E**

商品コード	規格	内容量g	注文コード	標準価格
623778	KC-130 さくら	500	07-0328-0701	¥ 930
623779	KC-131 りんご	500	07-0328-0702	¥ 930
623780	KC-132 ヒッコリー(オニグルミ)	500	07-0328-0703	¥ 930
623781	KC-133 ウィスキーオーク	500	07-0328-0704	¥ 930
623777	KC-1321 さくら	1kg	07-0328-0705	¥1,700

材質/国産原木を使用 ※黒樽ウィスキーオークを除く

調理用品

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