

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

最新価格はこちらからご確認ください。 [スマホで確認 ▶](https://www.kankuma.co.jp/price) [パソコンで確認 ▶](https://www.kankuma.co.jp/price) <https://www.kankuma.co.jp/price>



Kitchen Goods for Professional  
High Grade vol.7

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、魚に合います。やや渋みがあります。  
 プナ: 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、ベ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** 日本

商品コード	規格(重量g)	外寸(長さ×幅×高さmm)	注文コード	標準価格
111034	サクラ(245)	50×50×300	07-0328-0101	¥ 700
111035	リンゴ(275)	50×50×300	07-0328-0102	¥ 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	プナ(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** 日本

商品コード	規格(重量g)	外寸(長さ×幅×高さmm)	注文コード	標準価格
111111	サクラ(100)	35×35×180	07-0328-0201	¥500
111112	リンゴ(105)	35×35×180	07-0328-0202	¥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	プナ(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

**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上げるために肉の味、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、燻製がお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** 日本

商品コード	規格	長さ×高さ×幅mm	注文コード	標準価格
623786	ST-1551 さくら	95×H25×50	07-0328-0401	¥460
623787	ST-1552 りんご	95×H25×50	07-0328-0402	¥460
623788	ST-1553 くるみ	95×H25×50	07-0328-0403	¥460
623789	ST-1554 オニグルミ	95×H25×50	07-0328-0404	¥460
623790	ST-1555 なら	95×H25×50	07-0328-0405	¥460
623791	ST-1556 ブレンド	95×H25×50	07-0328-0406	¥460
623792	ST-1557 ウィスキーオーク	95×H25×50	07-0328-0407	¥580

材質/国産原木を使用 ※黒樺ウィ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** 日本

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
111033	リンゴ	500	07-0328-0302	¥700
111120	クルミ	500	07-0328-0303	¥700
111121	ナラ	500	07-0328-0304	¥700
111122	プナ	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



**⑤ SOTOスモークチップス燻製の素** 日本

商品コード	規格	内容量	注文コード	標準価格
622125	ST-1311 老舗さくら	500	07-0328-0501	¥520
622126	ST-1312 熟成りんご	500	07-0328-0502	¥520
622127	ST-1313 純粋くるみ	400	07-0328-0503	¥520
622128	ST-1314 新鮮ヒッコリー(オニグルミ)	500	07-0328-0504	¥520
622129	ST-1315 厳選なら	500	07-0328-0505	¥520
622130	ST-1316 旨味ブレンド	500	07-0328-0506	¥520
622131	ST-1317 黒樺ウィスキーオーク	500	07-0328-0507	¥650

材質/国産原木を使用 ※黒樺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