

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-464	株式会社クイックパック	0564-59-3525

035 釜めし・ビビンバコンロ・燻製

厨房機器・設備

厨房用品

464

厨房機器・設備

028

炊飯器  
保温ジャー

029

1口調理専用  
レンジオーブン  
シニアラ

030

シニアラ  
冷凍庫  
冷凍庫

031

冷凍庫  
冷凍庫

032

フライヤー  
調理器具

033

餃子焼機  
調理器具

034

炊飯器  
炊飯器

035

釜めし  
ビビンバコンロ

036

① ホームスモーカー  
ビーバー [ESMH-03] 

17-0464-0101 ¥48,000  
サイズ:400×325×H820  
材質:ステンレス・スチール 重量:9kg  
付属品:温度計1個(0~100°C)、血受けアーム4本、棚網1枚、脂受け皿1枚、スモーク皿1枚、Sカン4本、吊し棒2本  
●温度計付でスモーカー内の温度が外から確認できます。  
●別売りの電気コンロ、炭などを利用して温度調節が可能です。  
●大型の魚やベーコンを吊り下げることができ、棚は可動式で素材に合わせて上下に出来ます。  
●冷燻から温、熱燻までオールマイティなスモーカーです。  
※電気コンロは②をご使用下さい。  
※電気コンロは本体の中に入れて下さい。



③ ホームスモーカー ロビンII [ESMH-09] 

17-0464-0301 ¥23,000  
サイズ:250×250×H550 材質:ステンレス  
重量:約6.2kg  
付属品:バイメタル温度計、棚網3枚、スモーク皿、Sカン4個、スモークチップ  
●温燻・熱燻が手軽に楽しめ、持ち運びが出来るコンパクトなスモーカーです。  
●バイメタル温度計が付属していますのでスモーカー内の温度が外から確認できます。



⑤ スモーク用チップ (1袋500g入) [ESMK-01]

サクラ	17-0464-0501	¥730
ナラ	17-0464-0502	¥730
オニグルミ	17-0464-0503	¥730
リンゴ	17-0464-0504	¥730
ヒッコリー	17-0464-0505	¥860

⑥ スモーク用ウッド  
ロング [ESMK-02]

サクラ	17-0464-0601	¥ 670
ナラ	17-0464-0602	¥ 670
オニグルミ	17-0464-0603	¥ 670
リンゴ	17-0464-0604	¥ 670
ヒッコリー	17-0464-0605	¥1,000

サイズ:50×50×300  
発煙時間:約4~5時間

⑦ スモーク用ウッド  
ミニ [ESMK-03]

サクラ	17-0464-0701	¥470
ナラ	17-0464-0702	¥470
オニグルミ	17-0464-0703	¥470
リンゴ	17-0464-0704	¥470
ヒッコリー	17-0464-0705	¥570

サイズ:35×35×180  
発煙時間:約2時間30分



さくら リんご くるみ ヒッコリー



なら ブレンド ウィスキーオーク

⑧ SOTO スモークチップス [ESMK-05] 

さくら	17-0464-0801	¥550
リンゴ	17-0464-0802	¥550
くるみ	17-0464-0803	¥550
ヒッコリー	17-0464-0804	¥550

サイズ:170×90×H285  
内容量:500g(くるみのみ400g)  
●一握りのチップで約15分燻製が出来ます。

なら	17-0464-0805	¥550
ブレンド	17-0464-0806	¥550
ウィスキーオーク	17-0464-0807	¥680

⑨ SOTO スモークウッド [ESMK-06] 

さくら	17-0464-0901	¥480
りんご	17-0464-0902	¥480
くるみ	17-0464-0903	¥480
ヒッコリー	17-0464-0904	¥480

サイズ:50×25×100(×3個) 発煙時間:約1時間30分/1個 約5時間/3個(連続)  
●新鮮な国産原木のみを使用し(ウィスキーオークを除く)、薬品無添加で自然のままの香りをお届けします。  
●使いやすいサイズに3分割となっています。



さくら りんご くるみ ヒッコリー



なら ブレンド ウィスキーオーク

② シュアー 電気コンロ SK-65V [EDKO-18] 

17-0464-0201 ¥6,000  
サイズ:290×220×H85  
重量:約1.4kg  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:600W コード長さ:1.8m  
スイッチ:3段切替(切・弱/内300W・弱・外300W・強600W)  
適用鍋寸法:底径φ160~φ240  
●毎日の手入れが楽な、ステンレス製ボディを採用  
●鍋やフライパンはもちろん、土鍋や網にも使用できます。



手づくりでじっくりお好みの燻製を!

スモークチップは桜・リンゴ・ヒッコリー・オニグルミ・ナラ材等が一般に使用されていますがスモークのかける時間等、味わい深い香りを創り出す事が出来ます。

④ スモークハウス SUC-L75 [ESMH-17] 

17-0464-0401 ¥880,000  
サイズ:400×548×H1,180 容量:75ℓ  
電源:単相100V 消費電力:1.09kw  
能力:ハム6~8kg/回 ソーセージ4~6kg/回  
装備:ファンモーター・温度センサー・タッチパネル  
●乾燥・燻製を行い、煙材はスモークウッド、チップを使用します。  
●煙の量、スモーク時間等、スモークウッド、チップの並べ方により調整出来ます。



サクラ

日本では最もポピュラーで香りの強い燻煙材です。羊・豚肉などのグセのある素材に向いています。

ナラ

木材の中ではタンニンが多い為、色付きが早くやや渋みがあります。魚類に使用されます。

オニグルミ

ヒッコリーによく似た香りです。肉類、魚類にと幅広く利用することができます。

リンゴ

甘くマイルドな仕上がりになります。クセのない淡泊な素材(鶏肉や白身魚)に合います。

ヒッコリー

欧米では最もポピュラーで香りも良くオールマイティな燻煙材です。魚類の他にベーコンやハムにも向いています。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。