

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-1093	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1093 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	5-1093-0101	3554800	¥660
② ミニ	5-1093-0201	6920200	¥460



ヒッコリー	ページコード	商品コード	価格
③ ロング	5-1093-0301	3554900	¥990
④ ミニ	5-1093-0401	6920500	¥560



リンゴ	ページコード	商品コード	価格
⑤ ロング	5-1093-0501	4877700	¥660
⑥ ミニ	5-1093-0601	6920300	¥460



クルミ	ページコード	商品コード	価格
⑦ ロング	5-1093-0701	5558800	¥660
⑧ ミニ	5-1093-0801	6920600	¥460



ナラ	ページコード	商品コード	価格
⑨ ロング	5-1093-0901	5558900	¥660
⑩ ミニ	5-1093-1001	6920400	¥460



ブナ	ページコード	商品コード	価格
⑪ ロング	5-1093-1101	5558910	¥660
⑫ ミニ	5-1093-1201	5558920	¥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	5-1093-1301	3554802
⑭ りんご	ST-1552	5-1093-1401	4877702
⑮ くるみ	ST-1553	5-1093-1501	5558802
⑯ ヒッコリー	ST-1554	5-1093-1601	3554902
⑰ なら	ST-1555	5-1093-1701	5558902
⑱ ウィスキーオーク	ST-1557	5-1093-1801	8059200

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

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
⑲ 100g	5-1093-1901	3554610	¥260
⑳ 500g	5-1093-2001	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
㉑ 100g	5-1093-2101	3554710	¥300
㉒ 500g	5-1093-2201	3554700	¥860

特長:炊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
㉓ 100g	5-1093-2301	4877610	¥260
㉔ 500g	5-1093-2401	4877600	¥730

特長:果物特有の甘い香りがあり、鶏肉などのあまリクセのない素材に合います。



クルミ	ページコード	商品コード	価格
㉕ 100g	5-1093-2501	5558510	¥260
㉖ 500g	5-1093-2601	5558500	¥730

特長:肉、魚介類など色々な素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
㉗ 100g	5-1093-2701	5558610	¥260
㉘ 500g	5-1093-2801	5558600	¥730

特長:色づきも良く、ソフトな香りを醸し出します。ビギナー向きです。



ブナ	ページコード	商品コード	価格
㉙ 100g	5-1093-2901	5558710	¥260
㉚ 500g	5-1093-3001	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
㉛ 100g	5-1093-3101	8059110	¥300
㉜ 500g	5-1093-3201	8059100	¥860

特長:ウィスキーの樽をチップにしてありますので甘い香りが何とも言えません。



サクラ	ページコード	商品コード	価格
㉝ 100g	5-1093-3301	3554602	¥550
㉞ 500g	5-1093-3401	4877602	¥550

特長:香りが強く、酸味もやや強くどんな食材にも合います。



りんご	ページコード	商品コード	価格
㉟ 100g	5-1093-3501	5558502	¥550
㊱ 500g	5-1093-3601	3554702	¥550

特長: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・魚にオススメです。



ヒッコリー	ページコード	商品コード	価格
㊲ 100g	5-1093-3701	5558602	¥550
㊳ 500g	5-1093-3801	8059102	¥680

特長:タンニンを多く含む為、色づきがとても良く魚にオススメです。



なら	ページコード	商品コード	価格
㊴ 100g	5-1093-3901	2972900	¥1,200

特長:洋酒の甘い香りで鶏・白身魚にオススメです。



ウィスキーオーク	ページコード	商品コード	価格
㊵ 100g	5-1093-3901	2972900	¥1,200

重量:500g(㉝のみ400g)
●新鮮な国産薪木使用

SOTO スモークチップ

	ページコード	商品コード	価格	特長
㉝ さくら	ST-1311	5-1093-3301	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。
㉞ りんご	ST-1312	5-1093-3401	4877602	¥550 甘くマイルドな香りであり、白身魚などクセの無い淡白な素材によく合います。
㉟ くるみ	ST-1313	5-1093-3501	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・魚にオススメです。
㊱ ヒッコリー	ST-1314	5-1093-3601	3554702	¥550 香りがよく、オールマイティに使えます。
㊲ なら	ST-1315	5-1093-3701	5558602	¥550 タンニンを多く含む為、色づきがとても良く魚にオススメです。
㊳ ウィスキーオーク	ST-1317	5-1093-3801	8059102	¥680 洋酒の甘い香りで鶏・白身魚にオススメです。

重量:500g(㉝のみ400g)
●新鮮な国産薪木使用

㉜ ビート スモークパウダー

	ページコード	商品コード	価格
ST-160	5-1093-3901	2972900	¥1,200

重量:150g
材質:ビート(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、スモークフレーバ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。