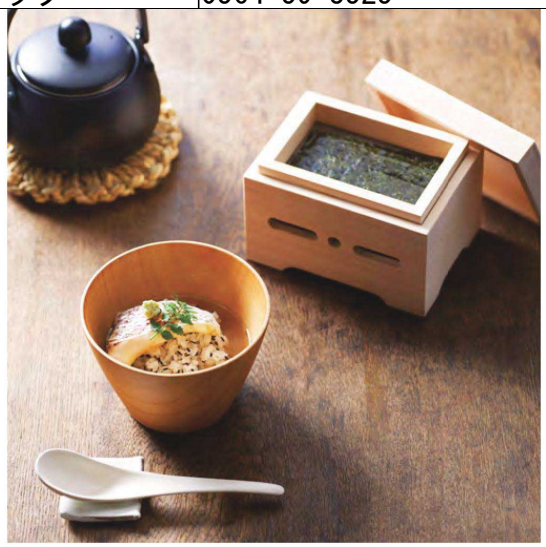
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
|---|---|---|
| 20688-78 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

# 焼きのり箱

八切りの海苔を数枚入れ、炭火でじんわり温めることで
香りや風味をより引き立たせる木製小箱です。
湿気を飛ばすことでパリッとした海苔の食感が楽しめます。
小サイズは卓上で、大サイズは料理場やライブキッチンなどで活躍します。



箱の下段に火皿を入れて炭を焚くことで、上段の海苔が
温まり豊かな香りと風味が引き立ちます。





火皿(黒)

21-078-01(20386) ¥700

φ6.5×H3.3cm



焼きのり箱(小)

21-078-02(16280) ¥18,200

13.5×9.8×H9.8cm / 内寸10.8×8.4×H5.2cm
網部内寸10.5×6.8cm

※対応海苔サイズ:6ツ切(6.6×9cm)
※材質　本体:桧　網:ステンレス
※外側のみウレタン塗装付 ※火皿:1ケ使用(別売)



焼きのり箱(大)

21-078-03(16282) ¥29,000

23.8×14.8×H10cm / 内寸20.7×13.2×H5.5cm
網部内寸20×11cm

※対応海苔サイズ:半切(10×19cm)
※材質　本体:桧　網:ステンレス
※外側のみウレタン塗装付 ※火皿:1ケ使用(別売)

ライター等で簡単に着火ができる炭です。煙やにおいが出ないので、海苔の香りや風味を邪魔しません。
小粒ですが約40分燃焼時間が持続します。



焼きのり箱用みやこ炭(48粒入)

21-078-04(16281) 見積

箱12.3×5.4×H3cm
1粒 2.3×1.1×H0.8cm

ご注意　火災の恐れがございますので、焼きのり箱をご利用の際は必ずみやこ炭と火皿を使用し、調理中は製品のそばを離れないようご注意ください。

# 備長炭

和歌山県が世界に誇る硬質の炭、
紀州備長炭。

産地直送




05

06



07

紀州備長炭(15kg)

21-078-05(21707)馬目半丸 見積 約φ5～8×L25～30cm
21-078-06(21708)馬目割 見積 約φ4～6×L20～30cm
21-078-07(21709)上 見積 約φ3～5×L8～15cm

※運賃別途　※天然素材の為、サイズは大きくバラつきがございます。

# おが炭

おが炭は、おがくずを圧縮加熱形成した
原料を炭化した木炭です。



おが炭(国産品)10kg

21-078-08(23211) 見積

約3.5×3.5×L3～5cm