

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
※外箱のみウレタン塗装付 ※火皿:1ヶ使用(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
※外箱のみウレタン塗装付 ※火皿:1ヶ使用(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よ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



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
※運賃別送 ※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

焼きのり箱・備長炭

調理道具

せいろ

鍋こぼし

料理用皿

弁当

飯器棚

盛り

ビュッフェ

金彩・銀彩

小鉢・珍味入

餅・酒の器

そば・うどん

竹製品

卓上用品

紙製品

演出小物

陳列用品

説明・注意

品名検索

番号検索