

Catalogue No.

20540-1109

1109 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240g ミニ/約90g(約110g)
●乾燥時間: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	1-1109-0101	3554800 ¥580
② ミニ	1-1109-0201	6920200 ¥430

ヒッコリー

ページコード	商品コード	価格
③ ロング	1-1109-0301	3554900 ¥900
④ ミニ	1-1109-0401	6920500 ¥520

リンゴ

ページコード	商品コード	価格
⑤ ロング	1-1109-0501	4877700 ¥580
⑥ ミニ	1-1109-0601	6920300 ¥430

クルミ

ページコード	商品コード	価格
⑦ ロング	1-1109-0701	5558800 ¥580
⑧ ミニ	1-1109-0801	6920600 ¥430

ナラ

ページコード	商品コード	価格
⑨ ロング	1-1109-0901	5558900 ¥580
⑩ ミニ	1-1109-1001	6920400 ¥430

ブナ

ページコード	商品コード	価格
⑪ ロング	1-1109-1101	5558910 ¥580
⑫ ミニ	1-1109-1201	5558920 ¥430

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	1-1109-1301 3554802 ¥480
⑭ りんご	ST-1552	1-1109-1401 4877702 ¥480
⑮ くるみ	ST-1553	1-1109-1501 5558802 ¥480
⑯ ヒッコリー	ST-1554	1-1109-1601 3554902 ¥480
⑰ なら	ST-1555	1-1109-1701 5558902 ¥480
⑱ ウィスキーオーク	ST-1557	1-1109-1801 8059200 ¥620

外寸:50×25×285 重量:240g
●新鮮な国産原木使用 ●使いやすいようにこだわった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	1-1109-1901	3554610 ¥230
⑳ 500g	1-1109-2001	3554600 ¥700

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	1-1109-2101	3554710 ¥260
㉒ 500g	1-1109-2201	3554700 ¥750

特長:欧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	1-1109-2301	4877610 ¥230
㉔ 500g	1-1109-2401	4877600 ¥700

特長:果物特有の甘い香りがあり、鶏肉などのあまりクセのない食材に適しています。

クルミ

ページコード	商品コード	価格
㉕ 100g	1-1109-2501	5558510 ¥230
㉖ 500g	1-1109-2601	5558500 ¥700

特長:肉、魚介類など色々な食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	1-1109-2701	5558610 ¥230
㉘ 500g	1-1109-2801	5558600 ¥700

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	1-1109-2901	5558710 ¥230
㉚ 500g	1-1109-3001	5558700 ¥700

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	1-1109-3101	8059110 ¥260
㉜ 500g	1-1109-3201	8059100 ¥750

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。

SOTO スモークチップ

ページコード	商品コード	価格	特長
㉓ さくら	ST-1311	1-1109-3301 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。
㉔ りんご	ST-1312	1-1109-3401 4877602	¥550 甘くマイルドなソフトな香りで、白身魚などクセの無い淡白な食材によく合います。
㉕ くるみ	ST-1313	1-1109-3501 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・魚に最適。
㉖ ヒッコリー	ST-1314	1-1109-3601 3554702	¥550 香りがよく、オールマイティに使えます。
㉗ なら	ST-1315	1-1109-3701 5558602	¥550 タンニンを多く含むため、色づきがとても良く魚に最適。
㉘ ウィスキーオーク	ST-1317	1-1109-3801 8059102	¥680 洋酒の甘い香りで、白身魚に最適。

重量:500g(※のみ400g)
●新鮮な国産原木使用

㉙ 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	1-1109-3901	2972900 ¥1,100

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。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・類

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスプレー用品

64 加熱調理器