

Catalogue No.

20573-1081

# 1081 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)  
●燻煙時間: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 | 2-1081-0101 | 3554800 | ¥580 |
| ② ミニ  | 2-1081-0201 | 6920200 | ¥430 |



ヒッコリー

|       | ページコード      | 商品コード   | 価格   |
|-------|-------------|---------|------|
| ③ ロング | 2-1081-0301 | 3554900 | ¥900 |
| ④ ミニ  | 2-1081-0401 | 6920500 | ¥520 |



リンゴ

|       | ページコード      | 商品コード   | 価格   |
|-------|-------------|---------|------|
| ⑤ ロング | 2-1081-0501 | 4877700 | ¥580 |
| ⑥ ミニ  | 2-1081-0601 | 6920300 | ¥430 |



クルミ

|       | ページコード      | 商品コード   | 価格   |
|-------|-------------|---------|------|
| ⑦ ロング | 2-1081-0701 | 5558800 | ¥580 |
| ⑧ ミニ  | 2-1081-0801 | 6920600 | ¥430 |



ナラ

|       | ページコード      | 商品コード   | 価格   |
|-------|-------------|---------|------|
| ⑨ ロング | 2-1081-0901 | 5558900 | ¥580 |
| ⑩ ミニ  | 2-1081-1001 | 6920400 | ¥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 | 2-1081-1301 | 3554802 | ¥480 |
| ⑭りんご      | ST-1552 | 2-1081-1401 | 4877702 | ¥480 |
| ⑮くるみ      | ST-1553 | 2-1081-1501 | 5558802 | ¥480 |
| ⑯ヒッコリー    | ST-1554 | 2-1081-1601 | 3554902 | ¥480 |
| ⑰なら       | ST-1555 | 2-1081-1701 | 5558902 | ¥480 |
| ⑱ウィスキーオーク | ST-1557 | 2-1081-1801 | 8059200 | ¥620 |

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



ブナ

|       | ページコード      | 商品コード   | 価格   |
|-------|-------------|---------|------|
| ⑪ ロング | 2-1081-1101 | 5558910 | ¥580 |
| ⑫ ミニ  | 2-1081-1201 | 5558920 | ¥430 |



## 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 | 2-1081-1901 | 3554610 | ¥230 |
| ⑳ 500g | 2-1081-2001 | 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 | 2-1081-2101 | 3554710 | ¥260 |
| ㉒ 500g | 2-1081-2201 | 3554700 | ¥750 |

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 | 2-1081-2301 | 4877610 | ¥230 |
| ㉔ 500g | 2-1081-2401 | 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 | 2-1081-2501 | 5558510 | ¥230 |
| ㉖ 500g | 2-1081-2601 | 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 | 2-1081-2701 | 5558610 | ¥230 |
| ㉘ 500g | 2-1081-2801 | 5558600 | ¥700 |

特長:色づきも良く、ソフトな香りを醸し出します。ピギナー向きです。



ブナ

|        | ページコード      | 商品コード   | 価格   |
|--------|-------------|---------|------|
| ㉙ 100g | 2-1081-2901 | 5558710 | ¥230 |
| ㉚ 500g | 2-1081-3001 | 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 | 2-1081-3101 | 8059110 | ¥260 |
| ㉜ 500g | 2-1081-3201 | 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                                         |
|------------|---------|-------------|---------|--------------------------------------------|
| ㉝ さくら      | ST-1311 | 2-1081-3301 | 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 | 2-1081-3401 | 4877602 | ¥550 甘くマイルドな香りです。鶏、白身魚などクセの無い淡白な食材によく合います。 |
| ㉟ くるみ      | ST-1313 | 2-1081-3501 | 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。     |
| ㊱ ヒッコリー    | ST-1314 | 2-1081-3601 | 3554702 | ¥550 香りがよく、オールマイティに使えます。                   |
| ㊲ なら       | ST-1315 | 2-1081-3701 | 5558602 | ¥550 タンニンを多く含むため、色づきがとて良く魚に最適。             |
| ㊳ ウィスキーオーク | ST-1317 | 2-1081-3801 | 8059102 | ¥680 洋酒の甘い香りです。白身魚に最適。                     |

重量:500g(※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 | 2-1081-3901 | 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、2022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