

Catalogue No.
20579-1081

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)
 ●燻製時間: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

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 フライヤー・ゴロイヤ

61 すし・蒸し器・サイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスプレイ用品

64 加熱調理器



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



ピナ

	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



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	3554802	¥480
⑭ りんご	ST-1552	2-1081-1401	4877702
⑮ くるみ	ST-1553	2-1081-1501	5558802
⑯ ヒッコリー	ST-1554	2-1081-1601	3554902
⑰ なら	ST-1555	2-1081-1701	5558902
⑱ ウイスキーオーク	ST-1557	2-1081-1801	8059200

外寸:50×25×285 重量:240g
 ●新鮮な国産薪木使用 ●使いやすいのにこだわった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	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:欝米では一般的な燻材。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、鶏肉などのあまリケ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。ピクナー向きです。



ピナ

	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:多少の湿みはありますが、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:ウイ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
⑳ さくら	ST-1311	2-1081-3301	3554602	¥550 香りが強く、酸味もやや強〜どんな食材にも合います。
㉑ りんご	ST-1312	2-1081-3401	4877602	¥550 甘くマイルド&ソフトな香りで鶏、白身魚などクセの無い淡白な食材によく合います。
㉒ 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・魚におすすぬ。
㉓ ヒッコリー	ST-1314	2-1081-3601	3554702	¥550 香りがよく、オールマイティーに使えます。
㉔ なら	ST-1315	2-1081-3701	5558602	¥550 タンニンを多く含む為、色づきがとて良く魚におすすぬ。
㉕ ウイスキーオーク	ST-1317	2-1081-3801	8059102	¥680 洋酒の甘い香りで鶏・白身魚におすすぬ。

重量:500g(㉖のみ400g)
 ●新鮮な国産薪木使用

⑳ 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)
 ●スモーク水やチップにふりかけてご使用ください。
 ●燻製材に混ぜてご使用頂くことで、スモーカー・プ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9月1日現在のものです。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。