

Catalogue No.

20633-1091

1091 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	4-1091-0101	3554800	¥660
② ミニ	4-1091-0201	6920200	¥460



ヒッコリー

	ページコード	商品コード	価格
③ ロング	4-1091-0301	3554900	¥990
④ ミニ	4-1091-0401	6920500	¥560



リンゴ

	ページコード	商品コード	価格
⑤ ロング	4-1091-0501	4877700	¥660
⑥ ミニ	4-1091-0601	6920300	¥460



クルミ

	ページコード	商品コード	価格
⑦ ロング	4-1091-0701	5558800	¥660
⑧ ミニ	4-1091-0801	6920600	¥460



ナラ

	ページコード	商品コード	価格
⑨ ロング	4-1091-0901	5558900	¥660
⑩ ミニ	4-1091-1001	6920400	¥460



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	4-1091-1301	3554802	¥480
⑭ りんご	ST-1552	4-1091-1401	4877702	¥480
⑮ くるみ	ST-1553	4-1091-1501	5558802	¥480
⑯ ヒッコリー	ST-1554	4-1091-1601	3554902	¥480
⑰ なら	ST-1555	4-1091-1701	5558902	¥480
⑱ ウィスキーオーク	ST-1557	4-1091-1801	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	4-1091-1101	5558910	¥660
⑫ ミニ	4-1091-1201	5558920	¥460



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	4-1091-1901	3554610	¥260
⑳ 500g	4-1091-2001	3554600	¥730

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	4-1091-2101	3554710	¥300
㉒ 500g	4-1091-2201	3554700	¥860

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	4-1091-2301	4877610	¥260
㉔ 500g	4-1091-2401	4877600	¥730

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	4-1091-2501	5558510	¥260
㉖ 500g	4-1091-2601	5558500	¥730

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	4-1091-2701	5558610	¥260
㉘ 500g	4-1091-2801	5558600	¥730

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。



ブナ

	ページコード	商品コード	価格
㉙ 100g	4-1091-2901	5558710	¥260
㉚ 500g	4-1091-3001	5558700	¥730

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	4-1091-3101	8059110	¥300
㉜ 500g	4-1091-3201	8059100	¥860

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	4-1091-3301	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	4-1091-3401	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	4-1091-3501	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・魚に最適です。
㊱ ヒッコリー	ST-1314	4-1091-3601	3554702	¥550 香りがよく、オールマイティに使えます。
㊲ なら	ST-1315	4-1091-3701	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です。
㊳ ウィスキーオーク	ST-1317	4-1091-3801	8059102	¥680 洋酒の甘い香りです。白身魚に最適です。

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	4-1091-3901	2972900	¥1,150

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、2024年9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。