

Catalogue No.  
20666-1093

1093

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	5-1093-0101	3554800 ¥660
②	ミニ	5-1093-0201	6920200 ¥460



ヒッコリー

	ページコード	商品コード	価格
③	ロング	5-1093-0301	3554900 ¥990
④	ミニ	5-1093-0401	6920500 ¥560



リンゴ

	ページコード	商品コード	価格
⑤	ロング	5-1093-0501	4877700 ¥660
⑥	ミニ	5-1093-0601	6920300 ¥460



クルミ

	ページコード	商品コード	価格
⑦	ロング	5-1093-0701	5558800 ¥660
⑧	ミニ	5-1093-0801	6920600 ¥460



ナラ

	ページコード	商品コード	価格
⑨	ロング	5-1093-0901	5558900 ¥660
⑩	ミニ	5-1093-1001	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	5-1093-1301 3554802 ¥480
⑭	りんご	ST-1552	5-1093-1401 4877702 ¥480
⑮	くるみ	ST-1553	5-1093-1501 5558802 ¥480
⑯	ヒッコリー	ST-1554	5-1093-1601 3554902 ¥480
⑰	なら	ST-1555	5-1093-1701 5558902 ¥480
⑱	ウイスキーオーク	ST-1557	5-1093-1801 8059200 ¥620

外寸:50×25×285 重量:240g  
 ●新鮮な国産薪木使用 ●使いやすいおにぎり3分割構造  
 ●1本で約90分×3本入り



ピナ

	ページコード	商品コード	価格
⑪	ロング	5-1093-1101	5558910 ¥660
⑫	ミニ	5-1093-1201	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	5-1093-1901	3554610 ¥260
⑳	500g	5-1093-2001	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	5-1093-2101	3554710 ¥300
㉒	500g	5-1093-2201	3554700 ¥860

特長:炊米では一般的な燻材。クルミに似た香りで肉類によく利用されます。



リンゴ

	ページコード	商品コード	価格
㉓	100g	5-1093-2301	4877610 ¥260
㉔	500g	5-1093-2401	4877600 ¥730

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	5-1093-2501	5558510 ¥260
㉖	500g	5-1093-2601	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材です。



ナラ

	ページコード	商品コード	価格
㉗	100g	5-1093-2701	5558610 ¥260
㉘	500g	5-1093-2801	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。



ピナ

	ページコード	商品コード	価格
㉙	100g	5-1093-2901	5558710 ¥260
㉚	500g	5-1093-3001	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	5-1093-3101	8059110 ¥300
㉜	500g	5-1093-3201	8059100 ¥860

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
㉝	さくら	ST-1311	5-1093-3301 3554602	¥560 香りが強く、酸味もやや強くなる食材にも合います。
㉞	りんご	ST-1312	5-1093-3401 4877602	¥550 甘くマイルドなソフトな香りで鶏、白身魚などクセの無い淡白な食材によく合います。
㉟	くるみ	ST-1313	5-1093-3501 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。
㊱	ヒッコリー	ST-1314	5-1093-3601 3554702	¥550 香りがよく、オールマイティに使えます。
㊲	なら	ST-1315	5-1093-3701 5558602	¥550 タンニンを多く含む為、色づきがとても良く魚におすすぬ。
㊳	ウイスキーオーク	ST-1317	5-1093-3801 8059102	¥680 洋酒の甘い香りで鶏・白身魚におすすぬ。

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	5-1093-3901	2972900	¥1,200

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、2025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。

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 デイスペレイ用品

64 加熱調理器