

Catalogue No.
20692-1107

1107 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~約280g 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	6-1107-0101	3554800	¥700
② ミニ	6-1107-0201	6920200	¥490



ヒッコリー

	ページコード	商品コード	価格
③ ロング	6-1107-0301	3554900	¥1,050
④ ミニ	6-1107-0401	6920500	¥600



クルミ

	ページコード	商品コード	価格
⑤ ロング	6-1107-0501	5558800	¥700
⑥ ミニ	6-1107-0601	6920600	¥490



ナラ

	ページコード	商品コード	価格
⑦ ロング	6-1107-0701	5558900	¥700
⑧ ミニ	6-1107-0801	6920400	¥490



ブナ

	ページコード	商品コード	価格
⑨ ロング	6-1107-0901	5558910	¥700
⑩ ミニ	6-1107-1001	5558920	¥490



SOTO スモークウッド

	ページコード	商品コード	価格
⑪ さくら	ST-1551	6-1107-1101 3554802	¥600
⑫ ヒッコリー	ST-1554	6-1107-1201 3554902	¥600

外寸:50×25×285 重量:240g
●新鮮な国産原木使用 ●使いやすさにごこだわった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
⑬ 100g	6-1107-1301	3554610	¥280
⑭ 500g	6-1107-1401	3554600	¥770

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
⑮ 100g	6-1107-1501	3554710	¥320
⑯ 500g	6-1107-1601	3554700	¥910

特長:赤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
⑰ 100g	6-1107-1701	4877610	¥280

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素材に適しています。



クルミ

	ページコード	商品コード	価格
⑱ 100g	6-1107-1801	5558510	¥280
⑲ 500g	6-1107-1901	5558500	¥770

特長:肉、魚介類など色々な素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
⑳ 100g	6-1107-2001	5558610	¥280
㉑ 500g	6-1107-2101	5558600	¥770

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
㉒ 100g	6-1107-2201	5558710	¥280
㉓ 500g	6-1107-2301	5558700	¥770

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
㉔ 100g	6-1107-2401	8059110	¥320
㉕ 500g	6-1107-2501	8059100	¥910

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	6-1107-2601 3554602	¥680	香りが強く、酸味もやや強くどんなな食材にも合います。
㉑ くるみ	ST-1312	6-1107-2701 5550502	¥680	クセのない香りをながらも重厚で上品な味に仕上がります。肉 魚におすすぬ。
㉒ ヒッコリー	ST-1314	6-1107-2801 3554702	¥680	香りがよく、オールマイティーに使えます。
㉓ なら	ST-1315	6-1107-2901 5558602	¥680	タンニンを多く含む為、色づきがとでも良く魚におすすぬ。
㉔ ウイスキーオーク	ST-1317	6-1107-3001 8059102	¥650	洋酒の甘い香りで鶏・白身魚におすすぬ。

重量:500g(㉑のみ400g)
●新鮮な国産原木使用

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	6-1107-3101	2972900	¥1,320

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。

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・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