

薫製料理を、家庭で気軽に



①つばき ST-126TB ②藍 ST-126NV

ページコード	商品コード	価格
①つばき ST-126TB	4-1090-0101 1561000	¥4,800
②藍 ST-126NV	4-1090-0201 1561010	¥4,800

外寸:φ230×H165
重量:1,560g
材質:本体/耐熱陶器(美濃焼)、フタ/陶器(美濃焼)、
金網/鉄(クロームメッキ)
●金網、温度計、オリジナルレシピ付
●フタをしっかり閉じるため、煙が循環し、少ないチップで薫製料理が
できあがり、しかも室内に煙が出にくいスモーカーです。
※薫製中、鍋は大変高温になります。そのため家庭用のカセットコンロで
ご使用はできません。
※IH調理器、電子レンジのご使用はできません。



③スモークポット IH ブラック

ページコード	商品コード	価格
ST-128BK	4-1090-0301 1141650	¥6,800

外寸:230×190×H142 重量:1,400g
材質:本体/耐熱陶器、フタ/陶器
金網/鉄(亜鉛メッキ)
付属品:金網
●キッチンで手軽に薫製ができる陶器製スモーカー
●IH調理器、ガスコンロどちらでも使えます。



④お手軽薫製鍋セット

ページコード	商品コード	価格
TSP/PN-31D5	4-1090-0401 5534790	¥9,500

外寸:255×55×H150
重量:2kg 容量:1.5L
材質:耐熱陶器 耐熱温度:700℃
付属品:18-8金網(低)、18-8金網(高)、スモークチップ5袋
●調理時間は、大抵の食材なら10分程度で出来上がり。なにかと
大掛かりになる薫製が、手軽に楽しめます。



⑤ステンレス スモーカー

ページコード	商品コード	価格
SS-25	4-1090-0501 6566200	¥12,000

外寸:295×290×H185
材質:本体/ステンレス
網/スチール(メッキ)
つまみ/天然木
●取っ手がついているので持ち運びが簡単です。
●底蓋と本体に各10か所空気穴があり、食材によって
空気量を調整できます。

スモークチップ
スモークウッドに対応



空気穴の調整が可能なのでスモークチップ
の時は空気穴を閉じ煙たたくらずに色付きが
良くなります。スモークウッドのときは空気穴を
開き、温度や煙の量を調整できます。

キッチンで簡単に薫製料理ができます。



⑥キッチン香房

ページコード	商品コード	価格
ST-125	4-1090-0601 1838220	¥4,400

外寸:φ210×H160
収納時:φ210×H120
材質:ステンレス
煙煙網/鉄(クロームメッキ)
●ハンドルは収納時に便利な折りたたみ式



⑦保温薫製器イージースモーカー

ページコード	商品コード	価格
RPD-13	4-1090-0701 8351100	¥12,000

外寸:285×225×H140
重量:約2kg
材質:超耐熱セラミックス(耐熱温度差400℃)
付属品:スモークチップ(サクラ)50g・焼き石・網
●加熱時間が短い。
●煙の出る量が少ない。

作り方

- 鍋の底にチップを敷き、網の上に食材をのせます。
- 鍋を火にかけて、チップから煙が出始めたら弱火にし、ふたをして所定時間加熱します。
- 鍋ごと保温容器に入れて、そのまま所定時間保温します。
- 時間がきたらできあがりです。



食材をシートに包むだけ



⑧薫製シート SF058100-5 (5枚入)

ページコード	商品コード	価格
4-1090-0801	3574700	¥7,900

1,000×580
●植物性繊維セルロースにスモークアロマを染み
込ませた不織布で、食品を巻いて冷蔵庫で保管
するとスモーク風味が食品に染み込んで簡単に
薫製になります。
●火を使わないので固くならず、旨味とほど良い水
分のある柔らかい仕上がりが。
●色々な食材が薫製になります。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サードスペース・トリー

69 ブレンダー・ジュicer・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

64 加熱調理器