

## スモークウッド

ロング:50×50×300 ミニ:40×38×180  
重量:ロング/約240~約280g ミニ/約90~約110g  
●発煙時間: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	ウイスキーオーク	ST-1557	4-1091-1801 8059200 ¥620

外寸:50×25×285 重量:240g  
●新鮮な国産原木使用 ●使いやすさにこだわった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、肉などの持つ嗅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:欧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素材に合っています。



### 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
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。ピグナー向きです。



### 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:多少の渋みはありますが、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:ウイスキーの樽をチップにしてありますので甘い香り何とも言えません。



## 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&ソフトな香りで鶏、白身魚などクセの無い淡白な素材によく合います。
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・魚におすすめ。
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為、色づきがとても良く魚におすすめ。
㊳	ウイスキーオーク	ST-1317	4-1091-3801 8059102	¥680 洋酒の甘い香りで鶏・白身魚におすすめ。

重量:500g(㉝のみ400g)  
●新鮮な国産原木使用



## ㉟ ピーチ スモークパウダー

	ページコード	商品コード	価格
㉟	ST-160	4-1091-3901	2972900 ¥1,100

重量:150g  
材質:ピーチ(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、スモーカー/プレーヤ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 伊豆山・調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 キョウザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・サイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

63 ディスプレイ用品

64 加熱調理器