

# 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。



### さくら

	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



### なら

	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



### ピナ

	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 ●使いやすい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。



### さくら

	ページコード	商品コード	価格
⑬100g	6-1107-1301	3554610	¥280
⑭500g	6-1107-1401	3554600	¥770

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
⑮100g	6-1107-1501	3554710	¥320
⑯500g	6-1107-1601	3554700	¥910

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
⑰100g	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
⑱100g	6-1107-1801	5558510	¥280
⑲500g	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。



### なら

	ページコード	商品コード	価格
⑳100g	6-1107-2001	5558610	¥280
㉑500g	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。ピグナー向きです。



### ピナ

	ページコード	商品コード	価格
㉒100g	6-1107-2201	5558710	¥280
㉓500g	6-1107-2301	5558700	¥770

特長:多少の洗みはありますが、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
㉔100g	6-1107-2401	8059110	¥320
㉕500g	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、酸味もやや強どんな食材にも合います。
㉑くるみ	ST-1313	6-1107-2701	5558502	¥680 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。
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、色づきがとて良く魚におすすめ。
㉔ウイスキーオーク	ST-1317	6-1107-3001	8059102	¥850 洋酒の甘い香りで鶏・白身魚におすすめ。

重量:500g(㉑のみ400g)  
●新鮮な国産原木使用



### ⑳ ピント 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:ピート(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、スモーカー・プ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 キョウザー・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 デイスプレー用品

64 加熱調理器