

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	1-1109-0101	3554800 ¥580
②	ミニ	1-1109-0201	6920200 ¥430



ヒッコリー

	ページコード	商品コード	価格
③	ロング	1-1109-0301	3554900 ¥900
④	ミニ	1-1109-0401	6920500 ¥520



リンゴ

	ページコード	商品コード	価格
⑤	ロング	1-1109-0501	4877700 ¥580
⑥	ミニ	1-1109-0601	6920300 ¥430



クルミ

	ページコード	商品コード	価格
⑦	ロング	1-1109-0701	5558800 ¥580
⑧	ミニ	1-1109-0801	6920600 ¥430

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・キョウザ

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



ナラ

	ページコード	商品コード	価格
⑨	ロング	1-1109-0901	5558900 ¥580
⑩	ミニ	1-1109-1001	6920400 ¥430



ブナ

	ページコード	商品コード	価格
⑪	ロング	1-1109-1101	5558910 ¥580
⑫	ミニ	1-1109-1201	5558920 ¥430



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	1-1109-1301 3554802 ¥480
⑭	りんご	ST-1552	1-1109-1401 4877702 ¥480
⑮	くるみ	ST-1553	1-1109-1501 5558802 ¥480
⑯	ヒッコリー	ST-1554	1-1109-1601 3554902 ¥480
⑰	なら	ST-1555	1-1109-1701 5558902 ¥480
⑱	ウイスキーオーク	ST-1557	1-1109-1801 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

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	1-1109-1901	3554610 ¥230
⑳	500g	1-1109-2001	3554600 ¥700

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	1-1109-2101	3554710 ¥260
㉒	500g	1-1109-2201	3554700 ¥750

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	1-1109-2301	4877610 ¥230
㉔	500g	1-1109-2401	4877600 ¥700

特長:果物特有の甘い香りがあり、鶏肉などのあまりケ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	1-1109-2501	5558510 ¥230
㉖	500g	1-1109-2601	5558500 ¥700

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	1-1109-2701	5558610 ¥230
㉘	500g	1-1109-2801	5558600 ¥700

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	1-1109-2901	5558710 ¥230
㉚	500g	1-1109-3001	5558700 ¥700

特長:多少の渋みはありますが、ケ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	1-1109-3101	8059110 ¥260
㉜	500g	1-1109-3201	8059100 ¥750

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	1-1109-3301 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	1-1109-3401 4877602	¥550 甘くマイルド&ソフトな香りで鶏、白身魚などケセの無い淡白な素材によく合います。
㉟	くるみ	ST-1313	1-1109-3501 5558502	¥550 ケ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	1-1109-3601 3554702	¥550 香りがよく、オールマイティに使えます。
㊲	なら	ST-1315	1-1109-3701 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	1-1109-3801 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



㉞ ピートスモークパウダー

	ページコード	商品コード	価格
㉞	ST-160	1-1109-3901	2972900 ¥1,100

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・フレージャーに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。