

焼きのり箱

八切りの海苔を数枚入れ、炭火でじんわり温めることで香りや風味をより引き立たせる木製小箱です。湿気を飛ばすことでパリッとした海苔の食感が楽しめます。



箱の下端に火皿を入れて炭を焚くことで、上段の海苔が温まり豊かな香りと風味が引き立ちます。



焼きのり箱

20-079-01 (16280) 16,500円
約13.5×9.8×H9.8cm / 内寸約10.8×8.4×H5.2cm / 網部内寸約10.5×6.8cm

※材質 本体:松 網:ステンレス
※外側のみウレタン塗装

火皿(黒)

20-079-02 (20386) 630円
約φ6.5×H3.3cm

焼きのり箱用みやこ炭(48粒入)

20-079-03 (16281) **見積**
箱約12.3×5.4×3cm
1粒 約2.3×1.1×H0.8cm

ライター等で簡単に着火ができる炭です。煙やにおいが出ないので、海苔の香りや風味を邪魔しません。小粒ですが約40分燃焼時間が持続します。

[ご注意] 火災の恐れがございますので、焼きのり箱をご利用の際は必ずみやこ炭と火皿を使用し、調理中は製品のそばを離れないようご注意ください。

備長炭

和歌山県が世界に誇る硬質の炭、紀州備長炭

産地直送



04



05



06

紀州備長炭(15kg)

20-079-04 (21660) 小丸 **見積** 約φ2.5~3.5×L10~50cm

20-079-05 (21661) 細丸 **見積** 約φ1.5~2.5×L10~50cm

20-079-06 (21662) 並 **見積** 個々サイズバラバラ

※天然素材の為、サイズは大きくバラつきがございます。

おが炭

おが炭は、おがくずを圧縮加熱形成した原料を炭化した木炭です。



おが炭(国産品)10kg

20-079-07 (23211) **見積**
約3.5×3.5×L3~5cm

調理道具
せいろ

鍋
コンロ

そば
うどん

竹製品

金彩
銀彩

弁当

飯器
椀

料理箱
皿

盛込

ピエツフェ

小鉢
珍味入

櫛
酒の器

演出小物

紙製品

卓上用品

陳列備品

説明
注意

品名検索

番号検索