

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。小サイズは卓上で、大サイズは料理場やライブキッチンなどで活躍します。

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。



火皿(黒)

21-078-01(20386) ¥700
φ6.5×H3.3cm



焼きのり箱(小)

21-078-02(16280) ¥18,200
13.5×9.8×H9.8cm / 内寸10.8×8.4×H5.2cm
網部内寸10.5×6.8cm
※対応海苔サイズ:6ソ切(6.6×9cm)
※材質 本体:桧 網:ステンレス
※外側のみウレタン塗装付 ※火皿:1ヶ使用(別売)



焼きのり箱(大)

21-078-03(16282) ¥29,000
23.8×14.8×H10cm / 内寸20.7×13.2×H5.5cm
網部内寸20×11cm
※対応海苔サイズ:半切(10×19cm)
※材質 本体:桧 網:ステンレス
※外側のみウレタン塗装付 ※火皿:1ヶ使用(別売)



焼きのり箱用みやこ炭(48粒入)

21-078-04(16281) 見積
箱12.3×5.4×H3cm
1粒 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



05

06



07

紀州備長炭(15kg)

21-078-05(21707)馬目半丸 見積 約φ5~8×L25~30cm
21-078-06(21708)馬目割 見積 約φ4~6×L20~30cm
21-078-07(21709)上 見積 約φ3~5×L8~15cm
※運賃別途 ※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

21-078-08(23211) 見積
約3.5×3.5×L3~5cm