❶ 紀州 備長炭（和歌山）
〈QMK-20〉 9-0770-0101 ￥59,000
15kg
寸法目安：約φ30～50×全長150～300
●国内産備長炭では最も知名度が高く、炭質も良質です。

❷ 紀州備長炭 馬目割
〈QBV-22〉 9-0770-0201 ￥46,000
15kg
寸法目安：約φ30～50×全長50～100

❸ 備後 備長炭（広島） 割中
〈QMK-30〉 9-0770-0301 ￥26,000
12kg（1級割）
寸法目安：φ25～45×全長200×300

❹ 備後 備長炭（広島） 丸中
〈QMK-29〉 9-0770-0401 ￥29,000
12kg（1級丸）
寸法目安：φ30～45×全長:200～300

❺ 備後 備長炭（広島）〈QMK-31〉
9-0770-0501 切丸中 ￥28,000
12kg 寸法目安：約φ30～45×全長100～200
9-0770-0502 切割中 ￥25,000
12kg 寸法目安：約φ25～45×全長100～200

❻ 白炭 うなま（宮崎）備長炭 丸割混合〈QMK-27〉
9-0770-0601 2級上 ￥22,000
12kg 寸法目安：約φ30～80×全長30～80
9-0770-0602 2級並 ￥20,000
12kg 寸法目安：約φ15～80×全長15～80

❼ 白炭 うなま（宮崎）備長炭 切割 12kg（樫1級）
〈QMK-28〉 9-0770-0701 ￥25,000
寸法目安：
約φ35～50×全長100～190

❽ 上土佐備長炭（高知）〈QBV-23〉
9-0770-0801 備長丸 ￥35,000
12kg 寸法目安：約φ30～50×全長180～220
9-0770-0802 備長割 ￥31,000
12kg 寸法目安：約φ30～50×全長150～220
9-0770-0803 1級 ￥25,000
12kg 寸法目安：約φ30～50×全長 50～150

❾ ラオス備長炭（白炭）
〈QBV-30〉
9-0770-0901 徳丸 ￥16,500
15kg 寸法目安:約φ18～40×全長 40～ 70
9-0770-0902 丸 ￥22,000
15kg 寸法目安:約φ30～45×全長200～270
9-0770-0903 切丸 ￥20,000
15kg 寸法目安:約φ30～45×全長100～190

❿ 高級 オガ炭（成型炭）
〈QMK-11〉 9-0770-1001 ￥8,600
10kg
寸法目安：約35～ 40角×全長140
●サイズが均一な成型炭です。

⓫ オガ備長炭 2kg入 UJ-0508
〈QBV-32〉 日 9-0770-1101 ￥1,600
寸法目安：約φ35×全長50～250

⓬ 黒炭 岩手 なら木炭
〈QMK-17〉
9-0770-1201 ￥6,700
6kg（切炭）
寸法目安：約φ30～40×全長60～70
●業務用にもレジャー用にも使えます。

⓭ 錦生炭 2等（鳥取） 10kg（1級われ・オガ炭）
〈QMK-24〉
9-0770-1301 ￥9,200
寸法目安：約φ30×全長100

⓮ 王様の炭 3kg 箱入
〈DOU-02〉 9-0770-1401 ￥2,400
寸法目安：約φ50×全長150
●灰が少なく、匂いや煙も少ないオガ炭です。
●一般的な木炭と比べると約3倍火持ちします。

⓯ 宴セラミック炭（20本入） 入数
〈QSL-11〉 9-0770-1501 ￥40,000
約φ25×150
●直接熱する遠赤外線と特殊セラミック効果で料理をおいしく「自然流」に仕上げます。
●食材から落ちた脂やタレなどで汚れてしまっても洗うだけでOK。面倒な火消しや灰の処理も必要ありません。
※セラミック炭だけでは発熱しないため、加熱用にガス火力を使用します。

⓰ 着火剤 燃太郎（20個入）
〈QTY-27〉 9-0770-1601 ￥2,000 入数
1個当たり20g入り
主成分：アルコール類
燃焼時間:約12～16分