

炊飯器・保温ジャー・オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・燻製・串・ハケ

釜めし・ビン・パソコン

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納



**① 紀州 備長炭 (和歌山)**  
 〈QMK-20〉 1-0774-0101 ¥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。



**② 紀州備長炭 馬目割**  
 〈QBV-22〉 1-0774-0201 ¥46,000  
 15kg  
 寸法目安: 約φ30~50×全長50~100



**③ 備後 備長炭 (広島) 割中**  
 〈QMK-30〉 1-0774-0301 ¥26,000  
 12kg (1級割)  
 寸法目安: φ25~45×全長200×300



**④ 備後 備長炭 (広島) 丸中**  
 〈QMK-29〉 1-0774-0401 ¥29,000  
 12kg (1級丸)  
 寸法目安: φ30~45×全長200~300



**⑤ 備後 備長炭 (広島) 切丸中**  
 1-0774-0501 ¥28,000  
 12kg 寸法目安: 約φ30~45×全長100~200  
 1-0774-0502 切割中 ¥25,000  
 12kg 寸法目安: 約φ25~45×全長100~200



**⑥ 白炭 うなま (宮崎) 備長炭 丸割混合**  
 1-0774-0601 2級上 ¥27,000  
 12kg 寸法目安: 約φ30~80×全長30~80  
 1-0774-0602 2級並 ¥25,000  
 12kg 寸法目安: 約φ15~80×全長15~80



**⑦ 白炭 うなま (宮崎) 備長炭 切割 12kg (櫻1級)**  
 〈QMK-28〉 1-0774-0701 ¥31,000  
 寸法目安: 約φ35~50×全長100~190



**⑧ 上土佐備長炭 (高知)**  
 1-0774-0801 備長丸 ¥40,000  
 12kg 寸法目安: 約φ30~50×全長180~220  
 1-0774-0802 備長割 ¥36,000  
 12kg 寸法目安: 約φ30~50×全長150~220  
 1-0774-0803 1級 ¥27,000  
 12kg 寸法目安: 約φ30~50×全長 50~150



**⑨ ラオス備長炭 (白炭)**  
 〈QBV-30〉  
 1-0774-0901 徳丸 ¥18,000  
 15kg 寸法目安: 約φ18~40×全長 40~70  
 1-0774-0902 丸 ¥23,600  
 15kg 寸法目安: 約φ30~45×全長200~270  
 1-0774-0903 切丸 ¥21,500  
 15kg 寸法目安: 約φ30~45×全長100~190



**⑩ 高級 オガ炭 (成型炭)**  
 〈QMK-11〉 1-0774-1001 ¥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。



**⑪ ニシキ備長炭 (オガ炭)**  
 NEW 〈QBV-36〉 1-0774-1101 ¥12,000  
 10kg  
 寸法目安: 約φ40×全長100~250



**⑫ 福化の備小丸炭 (オガ炭)**  
 NEW 〈QMK-32〉 1-0774-1201 ¥11,000  
 10kg  
 寸法目安: 約φ30×全長100~250



**⑬ オガ備長炭 2kg入 UJ-0508**  
 〈QBV-32〉 1-0774-1301 ¥1,600  
 寸法目安: 約φ35×全長50~250



**⑭ なら切炭**  
 〈QMK-17〉 1-0774-1401 ¥7,500  
 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。



**⑮ 錦生炭 2等 (鳥取)**  
 10kg (1級われ・オガ炭)  
 〈QMK-24〉  
 1-0774-1501 ¥10,500  
 寸法目安: 約φ30×全長100



**⑯ 王様の炭 3kg 箱入**  
 〈DOU-02〉 1-0774-1601 ¥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。



**⑰ 宴セラミック炭 (20本入)**  
 〈QSL-11〉 1-0774-1701 ¥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。



**⑱ 着火剤 燃太郎 (20個入)**  
 〈QTY-27〉 1-0774-1801 ¥2,000  
 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