

**SOTO**  
Sparked by nature

smoke's spice

ピートスモークブロック ST-161

**PEAT SMOKE BLOCK**

炭焼料理がスモークの  
芳ばしく豊かな香りに



MADE IN SCOTLAND

「ピート」とは植物が地中で堆積し炭化した物で、本場スコットランドではウイスキーの香り付けや麦芽の乾燥に使われ、燻煙材やBBQチップとしても使われています。



## ピートスモークブロックの使用方法

### バーベキューコンロでの使用方法

炭火を起したバーベキューコンロにピートスモークブロックを4～6個入れます。(写真1) 煙が出てきたら食材を焼きはじめ、アルミホイルをかぶせます。(写真2) 食材により焼き時間を調整してください。

※ピートスモークブロックの量はお好みに応じて調整してください。



写真1



写真2



写真3

### スモークウッドでの使用方法

スモークウッドに着火後、ピートスモークブロックをウッドの上ののせます。(写真3) ピートスモークブロックに火がつきにくい場合はブロックを砕いて使用してください。

※100gのウッドに対して10～20gのピートスモークブロックが適量です。分量はお好みに応じて調整してください。

内容量：150g



紙 袋  
ラベル

PL保険加入済/発売元

**新富士バーナー株式会社**

〒441-0314 愛知県豊川市御津町御幸浜1号地1-3

TEL(0533)-75-5000 FAX(0533)-75-5033

http://www.shin Fuji.co.jp/ E-mail:info@shin Fuji.co.jp

MADE IN SCOTLAND

ピートスモークブロック  
ST-161



4 953571 071619