

様

焼肉・焼鳥には欠かせない

こだわりの炭シリーズ

～外国産品～

～純国産品～

「阿修羅オガ炭 1級 10kg」

日本製のオガライト製造機を使い品質の良いマレーシア産のオガライトを作って炭にしています。海外のオガ炭は沢山ありますが、品質はトップクラスです。弊社一押しの輸入オガ炭となります。

焼鳥にも使用可。
短めで使いやすい

1,600円 (税抜)



ケース

新商品 「ひおかのオガ炭 1級 10kg」

宮崎県を中心とする豊富な森林資源を原料に100%国産にこだわった日本のオガ炭です。火力が強く、使いやすいオガ炭は業務用炭として多くの方に支持されています。

長いため焼鳥コンロにピッタリの商品。

2,450円 (税抜)



ケース

定番品 「みなと竹オガ炭 10kg」

竹の家具などを作る時に発生する中国産オガ屑を使い炭に焼いています。火付きがとても良く火力もあります。

火力抜群で焼肉に
短めで使いやすい

1,450円 (税抜)



ケース

新商品 「ひおかのオガ炭 2級 10kg」

宮崎県を中心とする豊富な森林資源を原料に100%国産にこだわった日本のオガ炭です。火力が強く、使いやすいオガ炭は業務用炭として多くの方に支持されています。

折れやヒビが多い2級は
コスト抜群のオススメ。

2,050円 (税抜)



ケース

「千両オガ炭 10kg」

日本製のオガライト製造機を使いマレーシア産のオガライトを作って炭にしています。海外のオガ炭は火付きが良く火力が強いため焼肉店以外にも需要があります。

短めで使いやすい

1,230円 (税抜)



ケース

※その他の本格備長炭などのお取寄も可能です。ぜひ一度お問合せ下さい。

※2kgのサンプルも可能ですのでご遠慮なくお申し付け下さい。

※業務用コンロなどもお取寄可能です。

※1ケースから配達いたします♪