埼玉県秩父市にある蒸留所のウィスキー樽から生まれた逸品

～ウィスキー樽から生まれたスモークチップ～

埼玉県秩父市にある蒸留所で使用したウィスキー熟成用の樽材から燻製用のスモークチップが生まれました。ほんのり甘く深い香りが食材を上質にひきたてます。豊かな自然環境で時を過ごした樽の物語に思いを馳せながら燻製の香りと時間をお楽しみください。

2023 埼玉県新商品 AWARD

スモークチップ　￥3，000（税別）

木KORABO
国産材の木の工房

株式会社共和スタイル
神奈川県横浜市西区みなとみらい3-7-1
オーシャンゲートみなとみらい8F
info@kyowa-style.co.jp

\カタログ/ \SHOP/ \ instagram/

木KORABOオリジナルセット

スモークマスター　￥５６,０００（税別）

SMOKE MASTER
スモークマスター

スモークチップとハンディーバーナーがあれば、お気軽に
スモークカクテルが作れるグラストップスモーカー。
ハイボールやアイスコーヒーにもお勧めです。

六角桝セット　￥７０,０００（税別）

MASU
六角枡

フォルムが特徴な六角形の枡。インテリアとしても素敵な
一品です。長い年月を経た熟成樽の物語に想いを馳せな
がら、贅沢なひとときを過ごしてみてはいかがでしょうか。

《原材料》ウイスキー熟成樽（オーク）、撥水セラミック塗装
《サイズ》W98mm x D86mm x H70mm（容量250ml）