

特殊加工紙

四季包み焼き紙

- サイズ 約12.5×25.2cm
- 100枚入 2,200円(1枚当り22円)
- ◆無蛍光紙を使用しております。

- 調理できたお料理を包み焼き紙でくろみオープン等で焼き色を付けて仕上げてください。
- 四季の風情を贅沢に演出します。
- ※詳しい使用方法是下記「奉書焼き紙」をご覧ください。
- 焼き過ぎると紙が燃えますので、ご注意ください。
- 直火では、ご使用できません。

包みの中にもった旨味が、開けた瞬間にたちあがる蒸し焼きの醍醐味をお楽しみいただけます。



16-320-01 (65808) 梅(1月～3月)

16-320-02 (65809) 桜(3月～4月)

16-320-03 (65810) 青もみじ(4月～8月)

16-320-04 (65811) 菖蒲(4月～5月)

16-320-05 (65812) 笹(5月～8月)

16-320-06 (65813) 赤もみじ(9月～11月)

16-320-07 (65814) 椿(11月～2月)

[奉書和紙]

奉書焼き紙

- 200枚入
- ◆無蛍光奉書和紙を特殊加工しております。
- 水引を焼き上がった奉書包みにかけると、華やいだ雰囲気を演出できます。
- 焼き過ぎると紙が燃えますので、ご注意ください。
- 直火では、ご使用できません。



奉書焼き紙にくるむことにより、直火焼きとはひと味違った趣が演出されます。

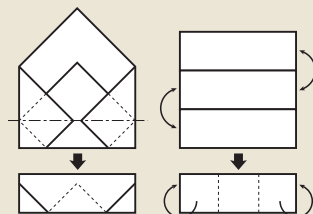


16-320-08 (64930) 小 6,600円(1枚当り33円) 約26×26cm

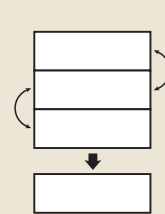
16-320-09 (64931) 大 11,400円(1枚当り57円) 約36×36cm

■ 奉書焼き紙の折り方

●食材の小さな場合



●食材の大きな場合



■ ご使用上の注意

● オープンを使用する場合

- ①焼き上がった魚貝(食材)を用意する。
- ②奉書焼き紙を霧吹きで十分に湿らす。
- ③湿らせた奉書焼き紙に、焼き上がった食材を盛り付け包む。
- ④オープンプレートに網をのせ、奉書包みを上におき、酒と水を合わせたものを霧吹きでかける。
- ⑤180～200℃までのオープンに入れ、紙に焼き色がつけば取り出す。

● 陶板鍋を使用する場合

- ①下ごしらえした食材を奉書焼き紙で包む。
- ②鍋に水を10cc入れ網を置く。
- ③網の上に食材を包んだ奉書焼き紙をのせて蓋をする。
- ④好みに合わせて焼き時間を調整する。

調理道具

017-036

せいろ

037-045

鍋・コンロ

046-065

そば・うどん

066-075

竹製品

076-097

金彩・銀彩

098-101

弁当

102-127

飯器・椀

128-132

料理箱・皿

133-156

盛込

157-179

ビュッフェ

180-188

小鉢・珍味入

189-217

椀・酒の器

218-223

演出小物

224-255

紙製品

256-327

卓上用品

328-358

什器・備品

359-437

サイン

438-460

浴場用品

461-467

説明・注意

468-470

品名検索

471-480

番号検索

481-490