

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る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。

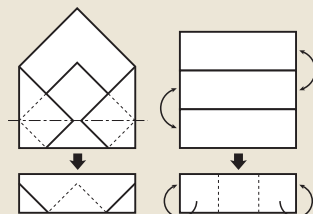


16-320-08 (64930) 小 6,600円(1枚当り33円) 約26×26cm

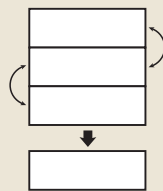
16-320-09 (64931) 大 11,400円(1枚当り57円) 約36×36cm

■ 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杓・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