

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。
- 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。

※詳しい使用方法は下記「奉書焼き紙」をご覧ください。

包みの中にこもった旨味が、
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。



おいしさ新鮮
機能紙
風味生き生き



01 (65808)
梅 (1月～3月)

02 (65809)
桜 (3月～4月)

03 (65810)
青もみじ (4月～8月)

04 (65811)
菖蒲 (4月～5月)

05 (65812)
笹 (5月～8月)

06 (65813)
赤もみじ (9月～11月)

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、華やいた雰囲気演出できます。
- 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。

おいしさ新鮮
機能紙
風味生き生き

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。

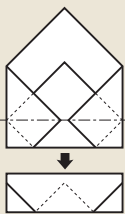


08 (64930) 小 6,600円 (1枚当り33円) 約26×26cm

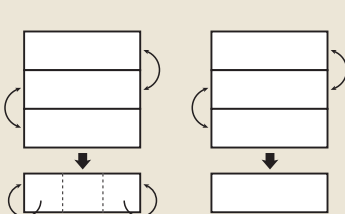
09 (64931) 大 11,400円 (1枚当り57円) 約36×36cm

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 焼き上がった魚介(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。
- ⑤ 150℃までのオープンに入れ、紙に焼き色がつけば取り出す。
(150℃以上では使用しないで下さい。)

●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。