

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。

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。



おいしさ新鮮
機能紙
風味生き生き

寿用品

法事用品

まっと

敷紙・懐紙
料理四季紙

ラミネート

立体商品

OP珍珠入

機能性商品

祝箸・箸包

天然素材の
演出

演出小物

寿ぎの演出

小鉢・
珍珠入

枱

硝子の器

品番索引

【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。

おいしさ新鮮
機能紙
風味生き生き

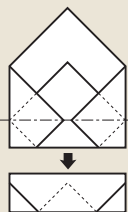
奉書焼き紙にくるむことにより、直火焼きとはひと味違った趣が演出されます。



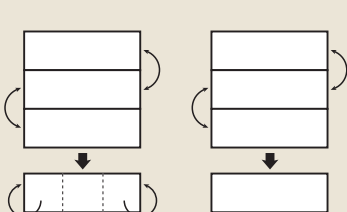
- 08 (64930) 小 6,600円 (1枚当り33円) 約26×26cm
- 09 (64931) 大 11,400円 (1枚当り57円) 約36×36cm

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。

※上記価格は税抜き価格です。