

杉懷敷



木曽杉板



木曽杉・巻込懷敷 (100枚入)

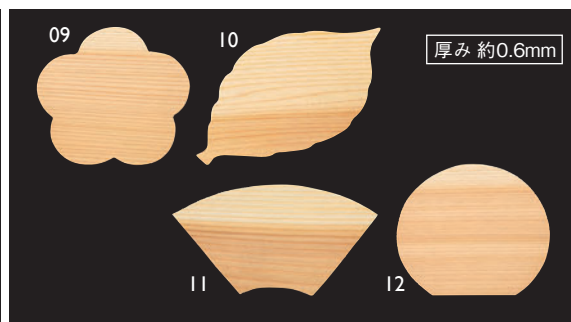
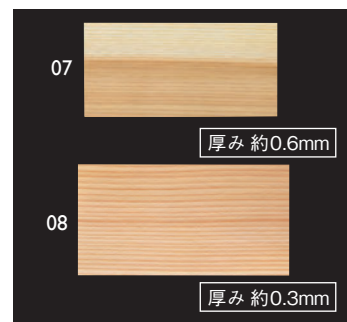
01 (24000) 5,800円 (1枚当り58円)
約12×14.5×t0.06cm
※経木紐は別売。

竹皮ヒモ (約500本入)

02 (22203) 5,830円
約52cm
※竹皮ヒモは水を少し含ませるとしぼりやすくなります。

杉懷敷 (100枚入)

03 (23936) 2.5寸 3,500円 (1枚当り35円)
約7.5×7.5×t0.06cm
04 (24002) 3寸 3,900円 (1枚当り39円)
約9×9×t0.06cm
05 (24001) 4寸 4,700円 (1枚当り47円)
約12×12×t0.06cm
06 (24003) 5寸 6,600円 (1枚当り66円)
約15×15×t0.06cm



杉懷敷・長角 (200枚入)

07 (24008) 6,600円 (1枚当り33円)
約12×6×t0.06cm

杉懷敷(長角・大/薄口) (200枚入)

08 (24059) 6,900円 (1枚当り34.5円)
約15×7.5×t0.03cm

杉懷敷 (100枚入)

09 (23930) 梅 5,900円 (1枚当り59円) 約11×11×t0.06cm
10 (24010) 木の葉 5,900円 (1枚当り59円) 約14.5×8.5×t0.06cm
11 (23932) 末広 7,600円 (1枚当り76円) 約15×8.7×t0.06cm
12 (23933) 半月 5,900円 (1枚当り59円) 約11.1×10.5×t0.06cm

木曽杉板 (100枚入)

13 (24005) 大 6,400円 (1枚当り64円)
約12×7×t0.23cm
14 (24006) 小 5,500円 (1枚当り55円)
約9×6×t0.23cm

グリルプランク



肉、魚、野菜を無垢の板と一緒に蒸し焼きに。

自然の味と香りをダイレクトに味わえる調理法、ウッドプランクグリル

【ご使用方法】

- ①木板を調理前に水洗いし、2時間程度、たっぷりの水に浸しておきます。(ワインやブランデー、お酒等でも)
- ②食材をのせ、板のままグリルにのせて蓋をするか、ホイルで包んでグリルにのせ、直火で加熱します。
- ③板ごとおのせてそのまま提供すると煙や香りが立ち上り、燻製料理のように木の香りを愉しむことが出来ます。



【ご注意】 燃えやすくなりますので、複数回の使用はご注意ください。

杉・グリルプランク (10枚入)

15 (09017) 長角 2,400円 (1枚当り240円) 約20×13×t0.7cm
16 (09018) 正角 1,800円 (1枚当り180円) 約13×13×t0.7cm
17 (09019) 細 2,200円 (1枚当り220円) 約25×9×t0.7cm

※材質：杉 ※無塗装
※無垢の板を使用している為、反りがある場合がございます。

ヤマザクラ・グリルプランク (10枚入)

18 (09020) 大 2,400円 (1枚当り240円) 約9×9×t0.7cm
19 (09021) 小 1,800円 (1枚当り180円) 約7.5×7.5×t0.7cm

※材質：山桜 ※無塗装
※無垢の板を使用している為、反りがある場合がございます。