

SMOKE

## 煙の演出



NEW ITEMS

## グリルプランク

グリルプランク用の無垢の木板を取り揃えました。

肉、魚、野菜を無垢の木板と一緒に蒸し焼きにすれば、食材がふっくらジューシー、木の香り豊かな一品に仕上がります。焼きたてを提供すれば、立ち上がる煙と香りが演出の一環となり、ライブ感のあるおもてなしが可能です。

杉



細タイプは川魚などを  
まるごと調理する際に  
ぴったりのサイズ。

杉・グリルプランク (10枚入)

01 (09017)	長角	2,400円	(1枚当り240円)	約20×13×t0.7cm
02 (09018)	正角	1,800円	(1枚当り180円)	約13×13×t0.7cm
03 (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。

NEW

## ● 使用方法

- ①板の準備**  
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など、お酒でもgood)
- ②食材をセット**  
板の上に魚介や肉などメインの食材をのせ、盛り付けます。
- ③加熱方法**  
板のままBBQグリルにのせて蓋をするか、またはホイルで包んでグリルにのせ、直火で加熱します。
- ④提供スタイル**  
板ごとのせてそのまま提供。煙や香りが立ち上り、ライブ感あるおもてなしに。

**【ご注意】** やけどのおそれがありますので、取扱には十分お気を付け下さい。板が熱くなっておりますので提供の際は器をご準備下さい。燃えやすくなりますので、複数回の使用はご遠慮ください。

山桜

燻製のスモークチップでも  
人気の山桜をプランクにしました。



NEW

ヤマザクラ・グリルプランク (10枚入)

04 (09020)	大	2,400円	(1枚当り240円)	約9×9×t0.7cm
05 (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。

## 乾燥ワラ

薫焼き専用の国産ワラを強制乾燥し、鯉の薫焼きでご利用いただきやすい量・形態にてパック詰めしました。鯉のほか、鳥や肉、ベーコンなどのあぶり焼きなど薫り付けと演出効果の高い調理が可能です。



乾燥ワラ (薫焼き用) 約500g

06 (25155)	約30cm	1,500円
------------	-------	--------

※刈取り後直ぐに強制乾燥する為、ワラは青い状態でパックされ、徐々に黄化していきます。  
※天然素材のため、ワラの色味、サイズなどが一定しない場合がございます。