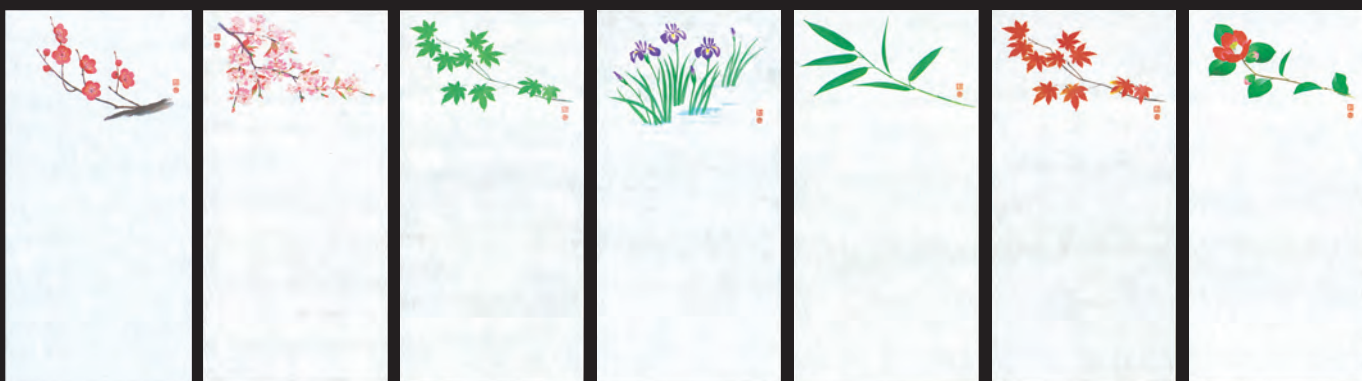


特殊加工紙

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。
 - 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。
- ※詳しい使用方法是下記「奉書焼き紙」をご覧ください。

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。



18-353-01 (65808) 梅(1月～3月)	18-353-02 (65809) 桜(3月～4月)	18-353-03 (65810) 青もみじ(4月～8月)	18-353-04 (65811) 菖蒲(4月～5月)	18-353-05 (65812) 笹(5月～8月)	18-353-06 (65813) 赤もみじ(9月～11月)	18-353-07 (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。



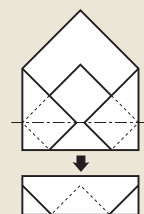
奉書焼き紙にくるむことにより、直火焼きとはひと味違った趣が演出されます。



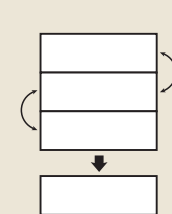
18-353-08 (64930) 小	6,600円(1枚当り33円)	約26×26cm
18-353-09 (64931) 大	11,400円(1枚当り57円)	約36×36cm

■ 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。
 - ⑤150℃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ください。)
- 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。