

特殊加工紙

## 四季包み焼き紙

- サイズ 約12.5×25.2cm
- 100枚入 2,350円(1枚当り23.5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。

機能  
和紙



20-412-01(65808) 梅(1月~3月)

20-412-02(65809) 桜(3月~4月)

20-412-03(65810) 青もみじ(4月~8月)

20-412-04(65811) 菖蒲(4月~5月)

20-412-05(65812) 笹(5月~8月)

20-412-06(65813) 赤もみじ(9月~11月)

20-412-07(65814) 樺(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、華やかな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。

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。

機能  
和紙

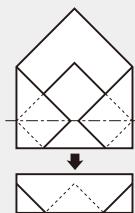


20-412-08(64930) 小 8,600円(1枚当り43円) 約26×26cm

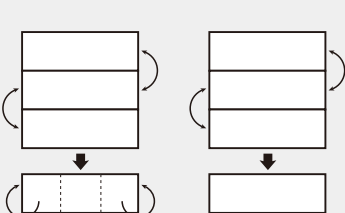
20-412-09(64931) 大 15,000円(1枚当り75円) 約36×36cm

### ■ 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。
- 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。