

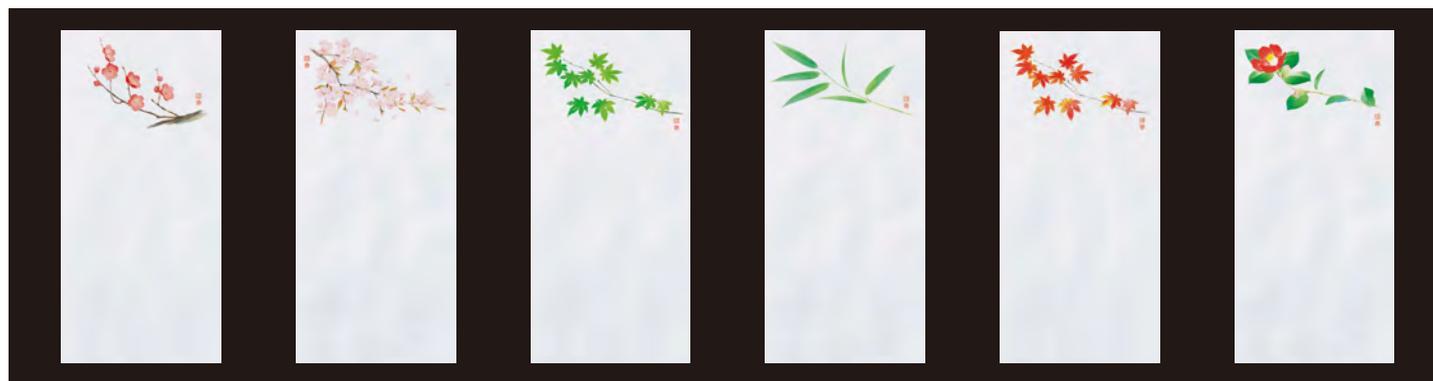
特殊加工紙

四季包み焼き紙

機能紙

- サイズ 12.5×25.2cm
- 100枚入 ¥2,600 (1枚当り¥26)
- 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。



21-424-01(65808) 梅(1月~3月)

21-424-02(65809) 桜(3月~4月)

21-424-03(65810) 青もみじ(4月~8月)

21-424-04(65812) 笹(5月~8月)

21-424-05(65813) 赤もみじ(9月~11月)

21-424-06(65814) 椿(11月~2月)

奉書和紙

奉書焼き紙

機能
和紙

- 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、華やいだ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。

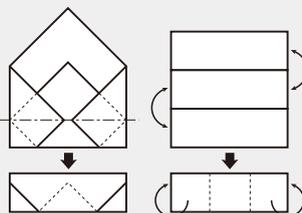


21-424-07(64930) 小
21-424-08(64931) 大

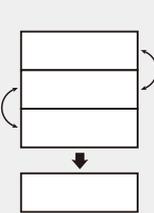
¥9,000 (1枚当り¥45) 26×26cm
¥15,800 (1枚当り¥79) 36×36cm

|| 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。