

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20392-320	株式会社クイックパック	0564-59-3525

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。

※詳しい使用方法是下記「奉書焼き紙」をご覧ください。

●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。



320

紙製品

包み焼き紙

16-320-01 (65808) 梅 (1月～3月)	16-320-02 (65809) 桜 (3月～4月)	16-320-03 (65810) 青もみじ (4月～8月)	16-320-04 (65811) 菖蒲 (4月～5月)	16-320-05 (65812) 笹 (5月～8月)	16-320-06 (65813) 赤もみじ (9月～11月)	16-320-07 (65814) 椿 (11月～2月)

調理道具
017-036

せいろ
037-045

鍋・コンロ
046-065

そば・うどん
066-075

竹製品
076-097

金彩・銀彩
098-101

弁当
102-127

飯器・椀
128-132

料理箱・皿
133-156

盛込
157-179

ビュッフェ
180-188

小鉢・珍味入
189-217

樹・酒の器
218-223

演出小物
224-255

紙製品
256-327

卓上用品
328-358

什器・備品
359-437

サイン
438-460

浴場用品
461-467

説明・注意
468-470

品名検索
471-480

番号検索
481-490

【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。



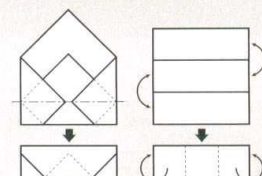
奉書焼き紙にくるむことにより、
直火焼きとはひと味違った趣が演出されます。



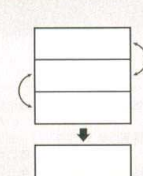
16-320-08 (64930) 小 6,600円 (1枚当り33円) 約26×26cm
16-320-09 (64931) 大 11,400円 (1枚当り57円) 約36×36cm

■ 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。
- ⑤180～200℃までのオープンに入れ、紙に焼き色がつけば取り出す。

●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。

*上記価格は税抜き価格です。

Youbi vol.16