

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20454-328	株式会社クイックパック	0564-59-3525

特殊加工紙

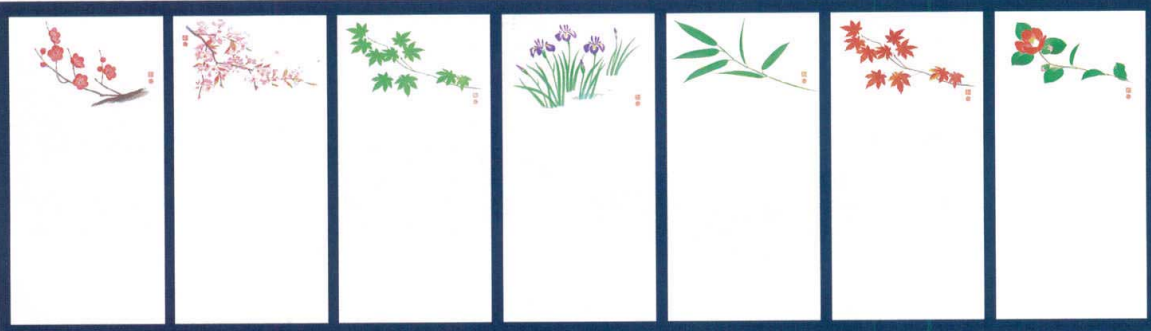
四季包み焼き紙

- 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。

包みの中にこもった旨味が、
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。



おいしさ新鮮
機能紙
風味生き生き



- | | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 17-328-01 (65808)
梅(1月～3月) | 17-328-02 (65809)
桜(3月～4月) | 17-328-03 (65810)
青もみじ(4月～8月) | 17-328-04 (65811)
菖蒲(4月～5月) | 17-328-05 (65812)
笹(5月～8月) | 17-328-06 (65813)
赤もみじ(9月～11月) | 17-328-07 (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。

おいしさ新鮮
機能
和紙
風味生き生き

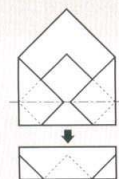
奉書焼き紙にくるむことにより、直火焼きとはひと味違った趣が演出されます。



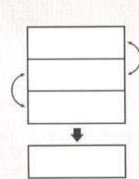
- | | |
|---------------------|---------------------------|
| 17-328-08 (64930) 小 | 6,600円(1枚当り33円) 約26×26cm |
| 17-328-09 (64931) 大 | 11,400円(1枚当り57円) 約36×36cm |

■ 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。