

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20568-76	株式会社クイックパック	0564-59-3525

## 包み焼き紙

寿用品

法事用品

まつと

料理四季紙  
ラミネート

立体商品

OP珍味入  
機能性商品符箋・筆袋  
他

演出小物

美きび酒仕  
其他小銅貨  
珍味入

樹

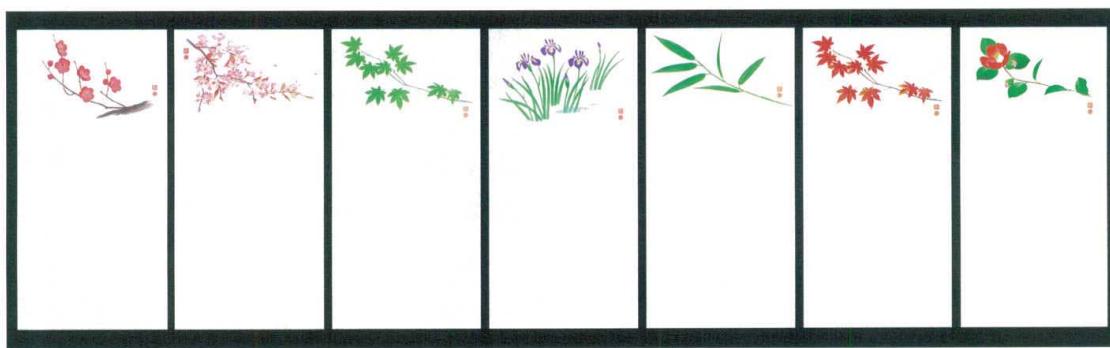
硝子の器

品番索引

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ブ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。
- 烧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。

01 (65808)  
梅(1月～3月)02 (65809)  
桜(3月～4月)03 (65810)  
青もみじ(4月～8月)04 (65811)  
菖蒲(4月～5月)05 (65812)  
笹(5月～8月)06 (65813)  
赤もみじ(9月～11月)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。
- 水引を焼き上った奉書包みにかけると、華やいだ空間気を演出できます。
- 烧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。



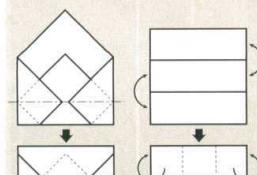
奉書焼き紙にくるむことにより、直火焼きとはひと味違った趣が演出されます。



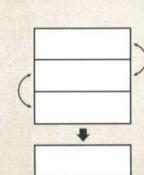
08 (64930) 小 6,600円 (1枚当り33円) 約26×26cm  
09 (64931) 大 11,400円 (1枚当り57円) 約36×36cm

## ■ 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

## ● オーブンを使用する場合

- ① 烤き上った魚介(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、焼き上った食材を盛り付け包む。
- ④ オーブ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°Cまでのオーブンに入れ、紙に焼き色がつけられたら取り出す。  
(150°C以上では使用しないで下さい。)

## ● 胸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。