

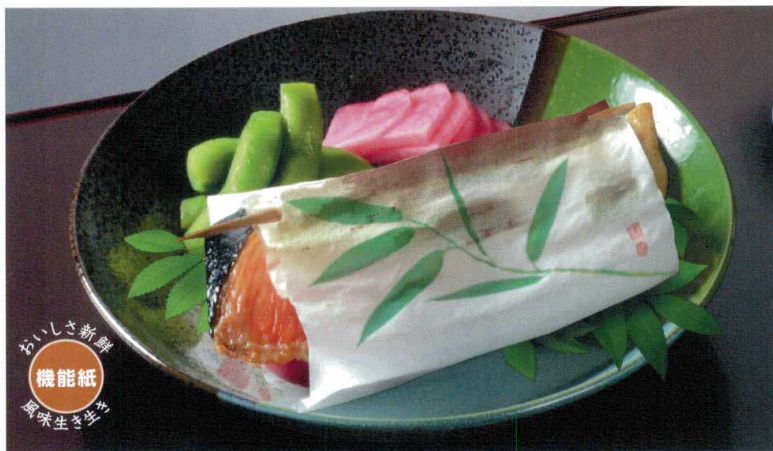
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20568-76	株式会社クイックパック	0564-59-3525

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。
- 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。



- |                         |                         |                            |                          |                         |                             |                          |
|-------------------------|-------------------------|----------------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 01 (65808)<br>梅 (1月～3月) | 02 (65809)<br>桜 (3月～4月) | 03 (65810)<br>青もみじ (4月～8月) | 04 (65811)<br>菖蒲 (4月～5月) | 05 (65812)<br>笹 (5月～8月) | 06 (65813)<br>赤もみじ (9月～11月) | 07 (65814)<br>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。



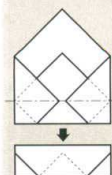
奉書焼き紙にくるむことにより、直火焼きとはひと味違った趣が演出されます。



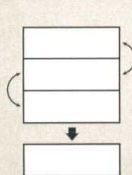
- |              |                   |          |
|--------------|-------------------|----------|
| 08 (64930) 小 | 6,600円 (1枚当り33円)  | 約26×26cm |
| 09 (64931) 大 | 11,400円 (1枚当り57円) | 約36×36cm |

■ 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

- オープンを使用する場合
  - ① 焼き上がった魚介(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下さい。)
- 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。

※上記価格は税抜き価格です。

包み焼き紙

青用品

法事用品

まっと

彫刻・懐紙  
料理四季紙

ラミネート

立体商品

OP珍珠入

機能性商品

杉葉・他

天竺・他

演出

演出小物

美しさの源は

他

珍珠入

小鉢入

樹

硝子の器

品番索引