

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20631-412	株式会社クイックパック	0564-59-3525

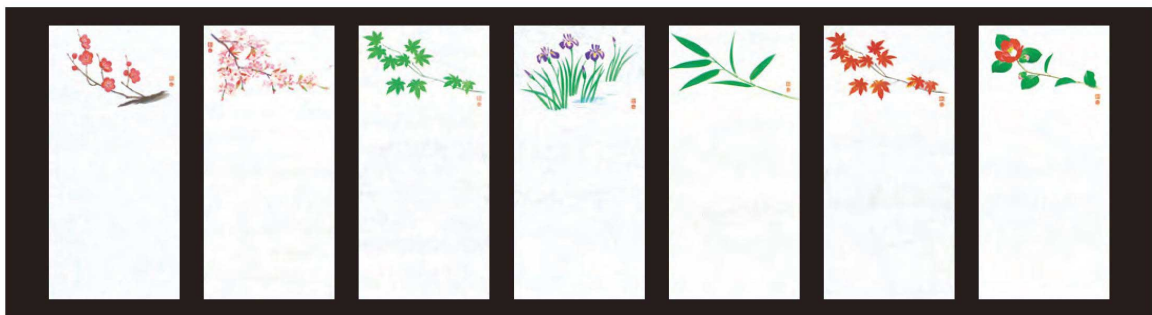
特殊加工紙

四季包み焼き紙

- サイズ 約12.5×25.2cm
- 100枚入 2,350円(1枚当り23.5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。
- 四季の風情を賞状に演出します。
- 焼き過ぎると紙が脆くなりますので、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。

機能
和紙



20-412-01(65808) 梅(1月～3月)	20-412-02(65809) 桜(3月～4月)	20-412-03(65810) 青もみじ(4月～8月)	20-412-04(65811) 菖蒲(4月～5月)	20-412-05(65812) 笹(5月～8月)	20-412-06(65813) 赤もみじ(9月～11月)	20-412-07(65814) 樺(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、華やかな雰囲気演出できます。
- 焼き過ぎると紙が脆くなりますので、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。

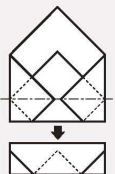
機能
和紙



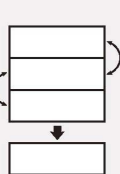
20-412-08(64930) 小	8,600円(1枚当り43円)	約26×26cm
20-412-09(64931) 大	15,000円(1枚当り75円)	約36×36cm

■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。
- ⑤150℃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。

包み焼き紙

調理道具
せいろ

鍋
フクロ

うば
うしん

竹製品

銀彩
金彩

弁当

機
飯
器

皿
理
箱

盛込

ピ
ッ
フ
エ

小鉢
珍味入

餅
の
器

演
出
小
物

紙
製
品

卓
上
用
品

陳
列
備
品

注
意
説
明

品
名
検
索

番
号
検
索