

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20676-49	株式会社クイックパック	0564-59-3525



木曽杉・巻込懷敷 (100枚入)

01 (24000) 5,800円 (1枚当り58円)

約12×14.5×10.06cm

※経木紐は別売。

竹皮ヒモ (約500本入)

02 (22203) 5,830円

約52cm

※竹皮ヒモは水を少し含ませるとしぼりやすくなります。

杉懷敷 (100枚入)

03 (23936) 2.5寸 3,500円 (1枚当り35円)

約7.5×7.5×10.06cm

04 (24002) 3寸 3,900円 (1枚当り39円)

約9×9×10.06cm

05 (24001) 4寸 4,700円 (1枚当り47円)

約12×12×10.06cm

06 (24003) 5寸 6,600円 (1枚当り66円)

約15×15×10.06cm



木曽杉板

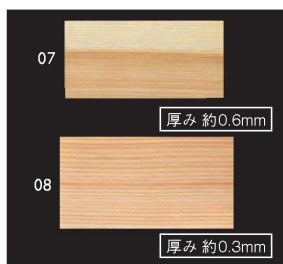
木曽杉板 (100枚入)

13 (24005) 大 6,400円 (1枚当り64円)

約12×7×10.23cm

14 (24006) 小 5,500円 (1枚当り55円)

約9×6×10.23cm



杉懷敷・長角 (200枚入)

07 (24008) 6,600円 (1枚当り33円)

約12×6×10.06cm

杉懷敷(長角・大/薄口) (200枚入)

08 (24059) 6,900円 (1枚当り34.5円)

約15×7.5×10.03cm



杉懷敷 (100枚入)

09 (23930) 梅 5,900円 (1枚当り59円) 約11×11×10.06cm

10 (24010) 木の葉 5,900円 (1枚当り59円) 約14.5×8.5×10.06cm

11 (23932) 末広 7,600円 (1枚当り76円) 約15×8.7×10.06cm

12 (23933) 半月 5,900円 (1枚当り59円) 約11.1×10.5×10.06cm



肉、魚、野菜を無垢の板と一緒に蒸し焼きに。

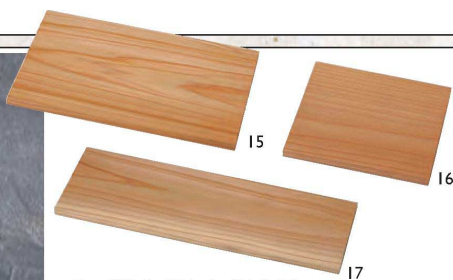
自然の味と香りをダイレクトに味わえる調理法、ウッドプランクグリル

【ご使用方法】

- ①木板を調理前に水洗いし、2時間程度、たっぷりの水に浸しておきます。(ワインやブランデー、お酒等でも)
- ②食材をのせ、板のままグリルにのせて蓋をするか、ホイルで包んでグリルにのせ、直火で加熱します。
- ③板ごととせてそのまま提供すると煙や香りが立ち上り、燻製料理のように木の香りを愉しむことが出来ます。



【ご注意】 熱えやすくなりますので、複数回の使用はご遠慮ください。



杉・グリルプランク (10枚入)

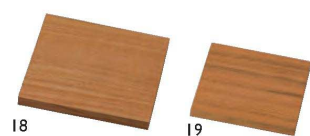
15 (09017) 長角 2,400円 (1枚当り240円) 約20×13×10.7cm

16 (09018) 正角 1,800円 (1枚当り180円) 約13×13×10.7cm

17 (09019) 細 2,200円 (1枚当り220円) 約25×9×10.7cm

※材質：杉 ※無塗装

※無垢の板を使用している為、反りがある場合がございます。



ヤマザクラ・グリルプランク (10枚入)

18 (09020) 大 2,400円 (1枚当り240円) 約9×9×10.7cm

19 (09021) 小 1,800円 (1枚当り180円) 約7.5×7.5×10.7cm

※材質：山桜 ※無塗装

※無垢の板を使用している為、反りがある場合がございます。

【ご注意】 天然素材を使用しておりますので、色味や木目は写真と異なる場合がございます。※有効期限：2026年3月20日