

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20690-70	株式会社クイックパック	0564-59-3525

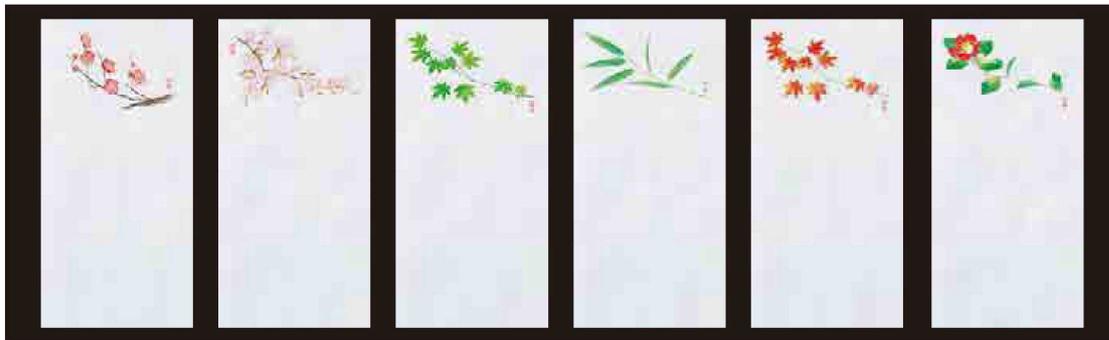
四季包み焼き紙

特殊加工紙

- サイズ 12.5×25.2cm
- [100枚入] ¥2,600 (1枚当り¥26)
- ◆ 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。
- ※ 詳しい使用方法は下記「奉書焼き紙」をご覧ください。

機能
和紙

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。



- | | | | | | |
|------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 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 (65812)
笹(5月~8月) | 05 (65813)
赤もみじ(9月~11月) | 06 (65814)
椿(11月~2月) |
|------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------------|

奉書焼き紙

[奉書和紙]

- [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、華やいだ雰囲気を演出できます。
- 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。

機能
和紙

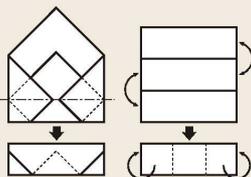
奉書焼き紙にくるむことにより、直火焼きとはひと味違った趣が演出されます。



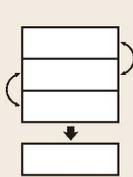
- | | | |
|--------------|-------------------|---------|
| 07 (64930) 小 | ¥9,000 (1枚当り¥45) | 26×26cm |
| 08 (64931) 大 | ¥15,800 (1枚当り¥79) | 36×36cm |

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。

包み焼き紙

法事用品
寿用品

まっと

敷紙・懐敷
料理四季紙

ラミネート

立体商品

OP珍味入

機能性商品

祝書・巻包
他

天然素材の
演出

ワンウェイ

演出小物

寿の演出
他

小鉢・
珍味入

栞

金属・
硝子の器

品番索引