

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20702-23	株式会社クイックパック	0564-59-3525

new item

経木容器 (ポプラ) カップ

New

ホルダータイプの
経木容器。厚手の経木を
組み上げており、
丈夫なつくりです。



01

02



03

厚み0.4mm
(底板1mm)

経木容器 (ポプラ) チューリップ (50枚入)

01 (23626) 小 ￥2,380

(1枚当り ¥47.6)

02 (23627) 大 ￥2,750

(1枚当り ¥55)

※材質:ポプラ

New

厚み0.6mm

経木容器 (ポプラ)
ハンディカップ (45枚入)

03 (23628) ￥3,950

11×7.5×H6.5 (3.5) cm (1枚当り約 ¥87.8)

底面7.5×4.5cm

※材質:ポプラ

ポプラ

手づかみで
かぶりつける



ポプラの経木は滑らかな木肌で木目も少なく
色調も乳白色な為、和洋問わずご使用頂けます。

※水につけてのご使用や、蒸し物へのご使用はお避けください。



04~12

経木容器 (ポプラ) 舟皿 (100枚入)

04 (23582) 小・浅型 ￥1,300 (1枚当り ¥13) 6×4.5×H2cm

05 (23583) 小・深型 ￥1,400 (1枚当り ¥14) 6×5×H2.7cm

06 (23584) 3.5寸 ￥1,500 (1枚当り ¥15) 9×5.5×H3cm

07 (23585) 4.5寸 ￥1,600 (1枚当り ¥16) 12×7×H3.5cm

※材質:ポプラ

経木容器 (ポプラ) 舟皿 (100枚入)

08 (23587) 5寸 ￥1,900 (1枚当り ¥19) 14×8.5×H3.5cm

09 (23588) 6寸 ￥2,500 (1枚当り ¥25) 17×9×H3.8cm

10 (23589) 7寸 ￥3,200 (1枚当り ¥32) 19×10×H4.5cm

11 (23595) 8寸 ￥3,700 (1枚当り ¥37) 22×11.5×H4.8cm

12 (23596) 9寸 ￥4,900 (1枚当り ¥49) 25×12.5×H5.5cm

※材質:ポプラ

グリルプランク



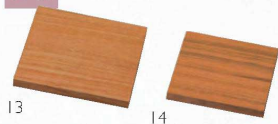
肉、魚、野菜を無垢の板と一緒に蒸し焼きに。
自然の味と香りをダイレクトに味わえる調理法、
ウッドプランクグリル

【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板ごとお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。

杉

山桜



13

14

ヤマザクラ・グリルプランク (10枚入)

13 (09020) 大 ￥2,400

(1枚当り ¥240)

14 (09021) 小 ￥1,800

(1枚当り ¥180)

※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】 燃えやすくなりますので、複数回の使用はご遠慮ください。

15

16

17

杉・グリルプランク (10枚入)

15 (09017) 長角 ￥2,400 (1枚当り ¥240) 20×13×t0.7cm

16 (09018) 正角 ￥1,800 (1枚当り ¥180) 13×13×t0.7cm

17 (09019) 細 ￥2,200 (1枚当り ¥220) 25×9×t0.7cm

※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。

乾燥ワラ



乾燥ワラ (薬焼き用) 約500g

18 (25155) ￥1,650

30cm

※刈取り後直ぐに強制乾燥する為、
ワラは青い状態でバックされ、
徐々に黄化していきます。

※天然素材のため、ワラの色味、サイズなどが
一定しない場合がございます。