パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-807	株式会社クイックパック	0564-59-3525

当ページの商品について 世界情勢の影響により、やむを得ず価格を改定する場合がございます。あらかじめご了承ください。



❶花王 CHEFたっぷり吸収（12ロール入） [MKSS-08] T

サイズ			
M	265×240	18-0807-0101	¥ 7,000
L	390×240	18-0807-0102	¥10,200

100枚2ロール×6P
●二層構造設計により、水分・油分の吸収量と吸収速度を両立。
●FSC認証天然パルプ使用の厚手なクッキングペーパー（不織布タイプ）。



❷業務用プロ用リードペーパー 100(100枚×2ロール) [MKPP-10] G

サイズ			
大	385×240	18-0807-0201	¥1,650
中	275×240	18-0807-0202	¥1,070

100枚×2ロール
●魚や肉のドリップを吸収。食材表面の乾燥を防ぐので、品質・鮮度を保ち変色を防止します。
●環境に配慮したFSC認証パルプ使用。

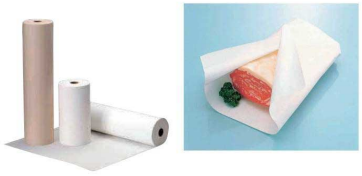
1本で通常品の2倍！



❸キッチンペーパー うちの板前さん（10ロール入） [MKSS-06] G

サイズ			
M	275×240	18-0807-0301	¥25,000
L	385×240	18-0807-0302	¥33,000

150枚×1ロール入
●独自の製法である、ジェット水流によって繊維を強くからませていますので、濡れても丈夫です。
●ドリップを適度に吸収して乾燥を防ぎ、鮮度を保持します。
●化学薬品・接着剤をいっさい使用していません、天然パルプを使用。



❹食肉用ロールペーパー 600㎜×100m

[EMMS-02] ◇

白	18-0807-0401	¥3,850
茶	18-0807-0402	¥3,850

●優れた吸水・保水性により肉や魚を酸化、変色から守ります。
●炊飯の除湿として使用できます。
●天然パルプ100%使用のため、衛生的です。



❺調理用シート 料理の達人（24ロール入） [MKPP-05] E

サイズ			
M	275×240	18-0807-0501	¥36,000
L	385×240	18-0807-0502	¥48,000

入数:65枚×1ロール
●高級鮮魚・生肉の鮮度保持、マグロ等の変色防止。
●鍋の底に敷いて煮くずれを防止、アクや油とり、落とし蓋に最適です。



❻キッチンペーパーホルダー [MKPP-06]

18-0807-0601 ¥1,100
サイズ:125×190×H35
材質:本体/ABS樹脂 金具/ステンレス鋼
パッキン/ポリエチレン
●キッチンペーパーの大きさによって3段階(18cm/23cm/28cm)調整可能です。
●吊戸棚やシンクの扉に挟んでネジを締めるだけで傷をつけずに脱着が可能です。
※キッチンペーパーは別売です。



❼旭化成 クックパー(業務用) [MCST-01] ◇C

18-0807-0701 ¥1,300
サイズ:330×20m
材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃
●適度に蒸気を通し、油は通さない特殊加工のクッキングペーパーです。オーブン料理、電子レンジ、蒸し料理に最適です。



❽旭化成 クックパーEG クッキングシート [MCST-02] C

18-0807-0801 ¥1,100
サイズ:330×30m
材質:シリコン樹脂加工耐油氏
耐熱温度:250℃(20分)、300℃(5分)
●適度に蒸気を通し、油は通さない特殊加工のクッキングペーパーです。オーブン料理、電子レンジ、蒸し料理に最適です。



❾旭化成 クックパーEG スチコン用（50枚入） [MCST-03] ◆C

サイズ			
1/1用	330×540	18-0807-0901	¥1,200
2/3用	330×350	18-0807-0902	¥ 930

材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃
●1枚1枚簡単に取り出せ、ホテルパンにピッタリ敷けるサイズです。
●両面シリコン加工
●油や水を下に通さず蒸気を適度に通します。



❿旭化成 クックパーWS クッキングシート 38cm×20m [MCST-06] ◇C

18-0807-1001 ¥1,300
サイズ:380×30m
材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃
●深さ65㎜深型天板の幅に合わせたクッキングシートです。
●濡れても破れにくいので、水分の多い調理に適しています。
●両面シリコーン加工



⓫フジ クッキングシート [MCST-05] ◇

33cm×20m	18-0807-1101	¥1,250
33cm×30m	18-0807-1102	¥1,450

材質:両面シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度:250℃(20分)
●液体(水や油)は通さず、水蒸気を通すので、蒸し料理に最適です。
●料理が張り付きにくいので、キレイに仕上がります。
※直火・フライパンやグリル・オーブンレンジのグリル機能・長時間(250℃20分以上)のご使用は避けて下さい。



⓬旭化成 クックパー セパレート紙 6枚取り天板用 EK50-35（500枚入） [MSEP-03] ◇C

18-0807-1201 ¥8,800
サイズ:500×350

⓭旭化成 クックパー セパレート紙 フレンチ天板用 EK60-40（300枚入） [MSEP-02] ◇C

18-0807-1301 ¥6,600
サイズ:600×400
●両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できます。
●料理が天板にくっつかずサラッとはがせるので、キレイに仕上がります。



⓮旭化成 クックパー セパレート紙(500枚入) [ASEP-01] ◇C

サイズ			
M-11	φ110	18-0807-1401	¥1,700
M-14	φ140	18-0807-1402	¥2,800
M-18	φ180	18-0807-1403	¥3,950

●陶板焼やセイロ料理などに御使用下さい。
●両面特殊加工で料理がくっつきません。
●適度に蒸気を通し、油は通しません。
●耐熱温度は250℃(20分)



⓯旭化成 クックパー 穴明きセパレート紙(500枚入) [ASEP-02] ◇C

サイズ			
AM-13	φ130	18-0807-1501	¥2,950
AM-15	φ150	18-0807-1502	¥4,100

穴直径:6㎜(25㎜ピッチ)
●蒸気をしっかり通して、料理もキレイに仕上がります
●料理がくっつかず、サラッとはがれてキレイ

※上記の価格には消費税は含まれておりません。