

Catalogue No.  
20153-280

調理道具  
P26-42

卓上用品  
P43-62

膳・盆  
P63-67

木の器  
P68-90

盛込  
P91-114

ビュツエ  
P115-123

竹製品  
P124-147

金彩・銀彩  
P148-150

弁当  
P151-175

小鉢・陶器  
P176-194

酒の器  
P195-199

そば・うどん  
P200-207

鍋・コンロ  
P208-225

せいろ  
P226-230

紙製品  
P231-298

演出小物  
P299-317

什器・備品  
P318-380

サイン  
P381-405

浴場用品  
P406-411

ギフト  
P412-418

品名索引  
P422-439

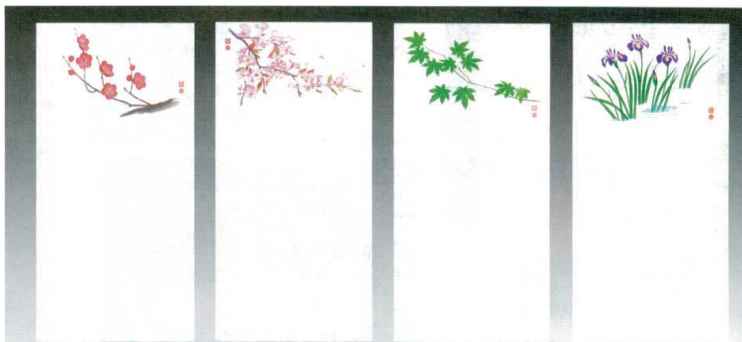
番号索引  
P440-449

無蛍光紙  
**四季包み焼き紙**

■サイズ 約12.5×25.2cm  
■100枚入 2,000円 (1枚当り20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バーナーやオーブ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。  
※詳しい使用方法は下記「奉書焼き紙」をご覧ください。  
●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。



14-280-01 (65808) 梅 (1月～3月)

14-280-02 (65809) 桜 (3月～4月)

14-280-03 (65810) 青もみじ (4月～8月)

14-280-04 (65811) 菖蒲 (4月～5月)



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。

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。



14-280-05 (65812) 笹 (5月～8月)

14-280-06 (65813) 赤もみじ (9月～11月)

14-280-07 (65814) 椿 (11月～2月)

無蛍光和紙  
**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。



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。

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。

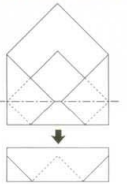
■水引を焼き上がった奉書包みにかけると、華やいた雰囲気演出できます。  
●焼き過ぎると紙が燃えますので、ご注意ください。  
●直火では、ご使用できません。

14-280-08 (64930) 小 5,600円  
約26×26cm (1枚当り28円)

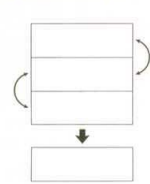
14-280-09 (64931) 大 9,400円  
約36×36cm (1枚当り47円)

■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

●オーブンを使用する場合

- 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 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。
- 5 180～200℃までのオープンに入れ、紙に焼き色がつけば取り出す。

●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。