

Catalogue No.
20688-419

耐油天紙

調理道具

せいろ

鍋・フタ

料理器皿

弁当

飯器・箸

盛り皿

ピエツ

金彩・銀彩

小鉢・珍味入

掛・酒の器

そば・うどん

竹製品

車用品

紙製品

演出小物

陳列用品

説明・注意

品名検索

番号検索

耐油・特選 | 奉書和紙

無地耐油天紙

機能
和紙

- 300枚入
- 耐油・無蛍光奉書和紙(特選)を使用しております。
- 長繊維パルプ抄紙
- 結婚式場、宴会場などの会席料理用に最適です。

長時間経過しても、油がにじみにくく、
天ぷらがべとつきません。
揚げたてのおいしさを保ちます。
余分な油が器にこびりつがず、
後片付けが簡単です。



耐油天紙



普通の天紙

21-419-01(65172) 4寸 ¥1,620
12×12cm (1枚当り¥5.4)

21-419-02(64900) 5寸 ¥2,300
15×15cm (1枚当り約¥7.7)

21-419-03(64570) 大 ¥4,000
19.7×21.8cm (1枚当り約¥13.4)



国産「和紙」の耐油天紙

耐油天紙は和紙でできており、和紙に使用する原材料のパルプは、洋紙に使用する原材料に比べ、繊維が長いのが特徴です。

完成品の和紙1トンを製紙するには、約60トンの水が必要になります。

水槽または水流に攪拌されたパルプ原料を網で濾して水分を落とし、繊維を絡み合わせて連続したシートを形成します。

この工程の総称が抄紙(紙漉き)です。

抄紙する速度により、パルプ繊維の絡み合いが、より歪になり、繊維の長短と遇い、凹凸のある密度の粗い、独自の風合いが生まれます。

連続したシート状の湿紙を直径4メートルほどのドラムで、高温の蒸気を吹き込み、300～350℃の熱風を吹きかけ

紙の水分を5～7%程度まで減少させ乾燥します。

こうした工程を経て、ふわっと感のある1枚の和紙が出来上がります。

原料のパルプの長短や、繊維の絡み合い具合などにより、ロットにより若干厚みが異なりますが、

ふんわりとした質感・柔らかな風合い・高級感は天然素材、和紙ならではのものです。