Catalogue No.
20688-424

特殊加工紙

四季包み焼き紙

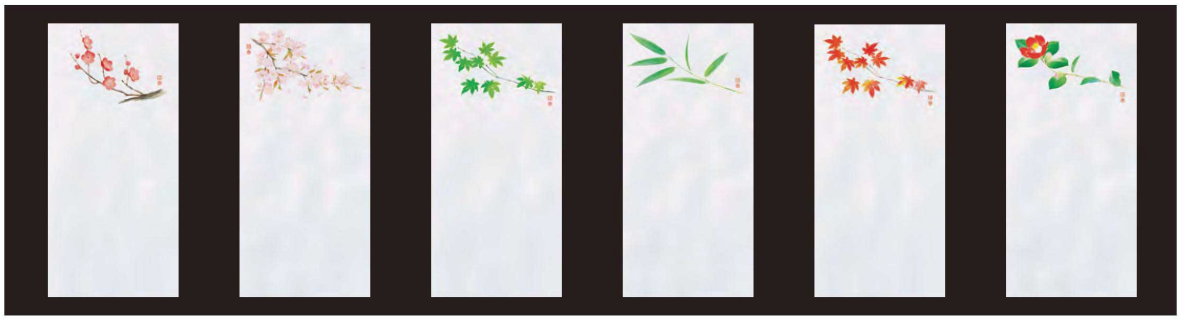
機能紙

- サイズ 12.5×25.2㎝
- 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。
- ◆ 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。

包みの中にこもった旨味が、
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。





21-424-01(65808)
梅(1月～3月)

21-424-02(65809)
桜(3月～4月)

21-424-03(65810)
青もみじ(4月～8月)

21-424-04(65812)
笹(5月～8月)

21-424-05(65813)
赤もみじ(9月～11月)

21-424-06(65814)
椿(11月～2月)

奉書和紙

奉書焼き紙

機能和紙

- 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。

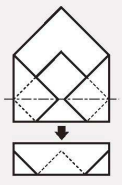
奉書焼き紙にくるむことにより、
直火焼きとは
ひと味違った趣が演出されます。



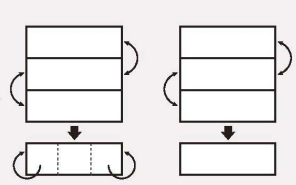
21-424-07(64930) 小 **¥9,000** (1枚当り¥45) 26×26㎝
21-424-08(64931) 大 **¥15,800** (1枚当り¥79) 36×36㎝

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オーブ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。
⑤150℃までのオーブンに入れ、紙に焼き色がつけば取り出す。
(150℃以上では使用しないでください。)

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。