

Catalogue No.
20688-424

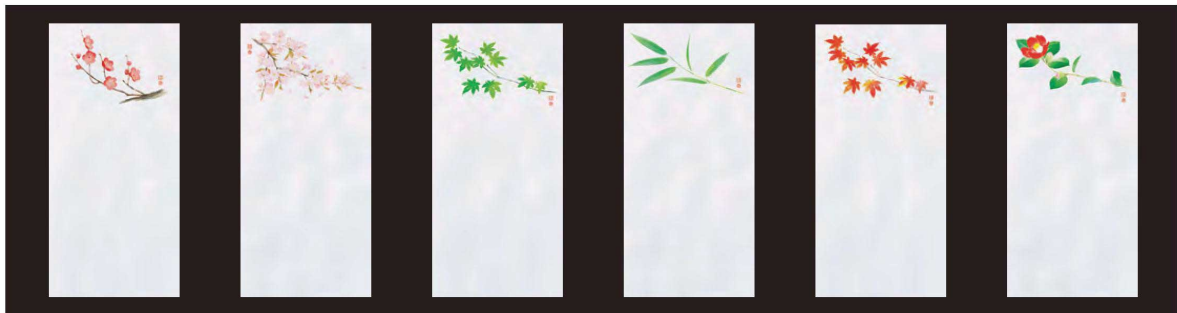
特殊加工紙

四季包み焼き紙

機能紙

- サイズ 12.5×25.2cm
- 100枚入 ¥2,600 (1枚当り¥26)
- 無湿気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プン等で焼き色を付けて仕上げてください。
- 四季の風情を贅沓に演出します。
- 焼き過ぎると紙が焦えますので、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
- 無湿気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、華やかな雰囲気演出できます。
- 焼き過ぎると紙が焦えますので、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。

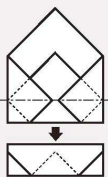


21-424-07 (64930) 小 ¥9,000 (1枚当り¥45) 26×26cm

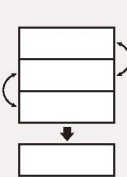
21-424-08 (64931) 大 ¥15,800 (1枚当り¥79) 36×36cm

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

オープンを使用する場合

- 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。
- ⑤ 150℃までのオープンに入れ、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。

包み焼き紙

調理道具

せいろ

鍋シロ

料理用皿

弁当

飯器碗

盛込

ピエツプ

金彩 紙彩

小鉢・珍味入

梅・酒の器

そばうどん

竹製品

卓上用品

紙製品

演出小物

陳列備品

説明・注意

品名検索

番号検索