

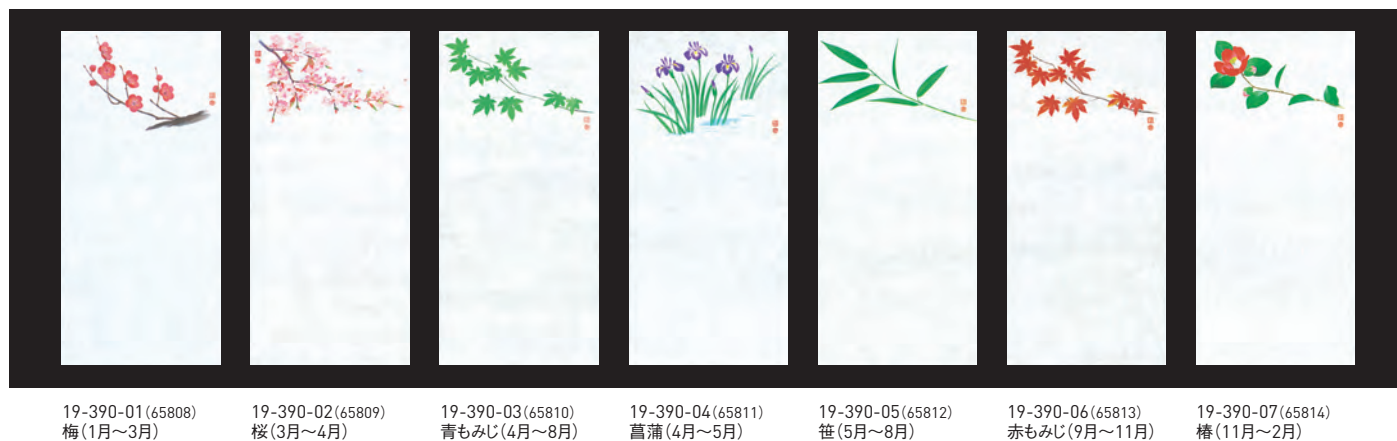
特殊加工紙

四季包み焼き紙

- サイズ 約12.5×25.2cm
- 100枚入 2,200円(1枚当り22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み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。

※ 詳しい使用方法是下記「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。

19-390-01(65808)
梅(1月～3月)19-390-02(65809)
桜(3月～4月)19-390-03(65810)
青もみじ(4月～8月)19-390-04(65811)
菖蒲(4月～5月)19-390-05(65812)
笹(5月～8月)19-390-06(65813)
赤もみじ(9月～11月)19-390-07(65814)
椿(11月～2月)

奉書和紙

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。
- 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。

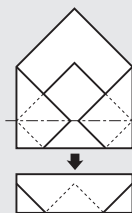
機能
和紙

19-390-08(64930) 小 6,600円(1枚当り33円) 約26×26cm

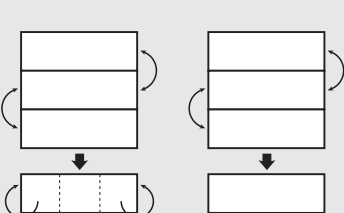
19-390-09(64931) 大 11,400円(1枚当り57円) 約36×36cm

■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。