

ウッド プランク

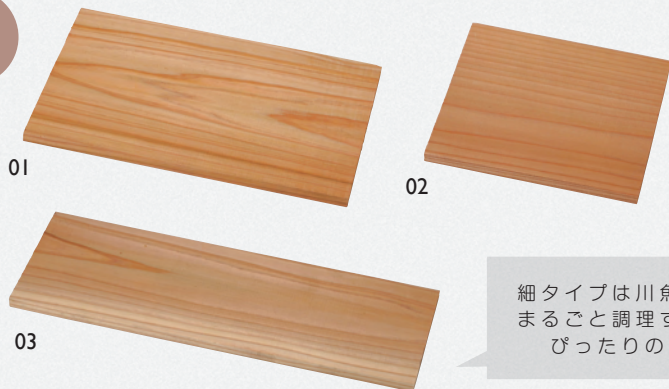
Wood Plank

肉、魚、野菜を無垢の板と一緒に蒸し焼きに。
自然の味と香りをダイレクトに味わえる調理法、
ウッドプランクグリル。

グランピング料理にも代表されるこの調理法には、木板＝ウッドプランクが欠かせません。
木ごと蒸し焼きにすることで、食材がふっくらジューシーに。また、スモーキーで香り豊かな一品に仕上がります。
焼きたてを提供すれば、立ち上がる煙と香りが演出の一環となり、ライブ感のあるおもてなしが可能です。



杉



杉・グリルプランク (10枚入)

01 (09017) 長角	2,400円 (1枚当り240円)	約20×13×t0.7cm
02 (09018) 正角	1,800円 (1枚当り180円)	約13×13×t0.7cm
03 (09019) 細	2,200円 (1枚当り220円)	約25×9×t0.7cm

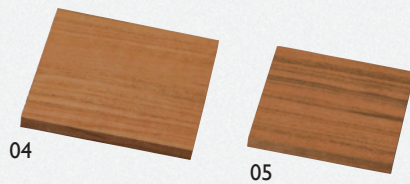
※材質：杉 ※無塗装
※無垢の板を使用している為、反りがある場合がございます。

細タイプは川魚などを
まるごと調理する際に
ぴったりのサイズ。

New

山桜

燻製のスモークチップでも
人気の山桜をプランクにしました。



ヤマザクラ・グリルプランク (10枚入)

04 (09020) 大	2,400円 (1枚当り240円)	約9×9×t0.7cm
05 (09021) 小	1,800円 (1枚当り180円)	約7.5×7.5×t0.7cm

※材質：山桜 ※無塗装
※無垢の板を使用している為、反りがある場合がございます。

New

ウッドプランクグリルとは？

木の板で焼くという意味の、欧米ではBBQ等で
定番の調理方法。肉、魚、野菜を木ごと焼くことで、
木の香りが食材に移り、燻製料理のように
楽しむことが出来ます。

①板の準備

木板を調理前に水洗いし、2時間程度、
たっぷりの水に浸しておきます。
(ワインやブランデーなど、お酒でもgood)

②食材をセット

板の上に魚介や肉などメインの食材をのせ、
盛り付けます。

③加熱方法

板のままグリルにのせて蓋をするか、
またはホイルで包んでグリルにのせ、直火で加熱します。

④提供スタイル

板ごとのせてそのまま提供。煙や香りが立ち上り、ライブ感あるおもてなしに。



【ご注意】 やけどのおそれがありますので、取扱には十分お気を付け下さい。
板が熱くなっておりますので提供の際は器をご準備下さい。
燃えやすくなりますので、複数回の使用はご遠慮ください。

