

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。

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できます。

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。

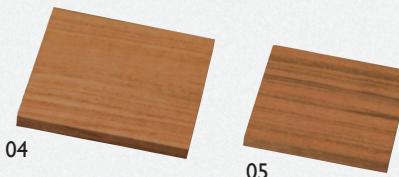
【ご注意】 やけどのおそれがありますので、取扱には十分お気を付け下さい。
板が熱くなっていますので提供の際は器をご準備下さい。
燃えやすくなりますので、複数回の使用はご遠慮ください。

* 上記価格は税抜き価格です。

* 表示は2025年現在のものです。予告なく、仕様・価格を変更する場合がございます。

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。

**New**

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。

