

藁焼き用 国産ワラ

藁焼き専用の国産ワラを強制乾燥し、
鰹の藁焼きでご利用いただきやすい量・形態にて
パック詰めしました。

鰹のほか、鳥や肉、ベーコンなどのあぶり焼きなど
薫り付けと演出効果の高い調理が可能です。

※天然素材のため、ワラの色味、サイズなどが
一定しない場合がございます。

【使用上のご注意】

直火の使える環境にて、安全を確保しながら調理して
ください。

藁焼き専用ですので、用途以外でのご使用や、
食材を直接置くなど

不適切なご使用はしないでください。



乾燥ワラ(藁焼き用) 約 500g

(25155) **1,500円** 約30cm

※刈取り後直ぐに強制乾燥する為、ワラは青い状態でパックされ、
徐々に黄化していきます。



<https://yamaco.jp/>

* 上記価格は税抜き価格です。
* 表示は2024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。