

白神山地の麓で採れました！

香り高い

# 白神桜ウッドプランク 新発売

Presented by SUZUKO Co.,Ltd



桜の丸太をキレイに輪切りしました。  
水に浸すこと半日（出来れば1日）。



しっかり水分が含んだ桜プランクをアミの上に。

どーん！



桜のウッドプランクに肉を乗せました。  
どちらも良い色をしていますね。



アルミホイルで包む。  
食香と木香、熱を逃がさない。



出来上がり！  
ウェルダンなのに柔らかジューシー。  
お肉に桜の薫りがつくと、旨味が増すのですね。  
全然知りませんでした。

裏が丸焦げでも表は肉汁でいっぱい。  
しっかり熱が通っている証拠ですね。



食材面



燃烧面

### 「ご注意」



野菜はアミ焼きしてから香りづけして下さい。



肉が焼けても野菜にはなかなか熱が通り難いです。



株式会社  
**鈴光**

製造元・問い合わせ先  
株式会社 鈴光  
TEL0185-54-1948  
FAX0185-54-8763