

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。



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

株式会社
鈴光