

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

PRESENT 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くジューシー。
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