

業務用

AsahiKASEI
旭化成ホームプロダクツ

クッキングシート **クックバー**

製菓製パン活用ガイドブック



旭化成ホームプロダクツ株式会社

業務用 クッキングシート クックパー®

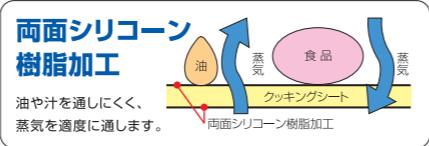
業務用

製菓製パン活用法



商品特長

- ①両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できるので、作業効率がアップします。
- ②油や汁を通しにくいので、天板の洗浄作業が軽減できます。
- ③料理が天板にくっつかずサラっとはがせるので、キレイに仕上がり、食材の歩留まりがアップします。
- ④蒸気を適度に通すので、蒸し料理にも適しています。
- ⑤耐熱温度は250°C(20分)で、幅広いメニューと大量調理に対応できます。



■ クックパー®なら、様々な製菓製パン道具に対応できます。



フレンチ天板
600mm×400mmサイズ



6枚取り天板
350mm×500mmサイズ



8枚取り天板
300mm×390mmサイズ



パウンド型
お手持ちのパウンド型に合わせたカット品



セルクル
お手持ちのセルクルに合わせたカット品



タルト型
お手持ちのタルト型に合わせた紙カップ



丸ケーキ型
お手持ちの丸ケーキ型に合わせたカット品



バット
お手持ちのバットサイズに合わせたカット品



リバースシート
リバースシートの工程紙

■ 美しい製菓製パン作りを、クックパー®が効率的にサポート。

●アメ細工に

クックパー®に溶かしたアメを流し、固まった後はサラっとはがせます。シワをつけてから広げたセパレート紙に流し固めれば、表面変化に富んだプレート状のアメ細工ができます。



●チョコレート細工に

クックパー®は溶かしたチョコレートを成形加工する工程紙として使えます。セパレート紙にチョコレートを乗せたまま冷蔵庫で冷やし固め、固まった後はサラッとキレイにはがせます。



●キャラメルやヌガティーヌ作りに

クックパー®は丈夫でやぶれにくいので、2枚の紙にキャラメルやヌガティーヌをはさみ込み、麺棒やリバースシートで伸ばすことができます。粘度の高い食品もセパレート紙ごと冷やし、固まった後はサラッとキレイにはがせます。



●コンポートやジャム作りの落としぶたに

クックパー®を鍋の大きさに合わせてカットし、落としぶたとして使用できます。丈夫でやぶれにくく、煮汁をしっかり対流させるので、煮ムラなく煮込み調理ができます。



●ドライフルーツやナッツ類のローストに

クックパー®セパレート紙に薄くスライスした果物を乗せ、低温のオーブンでじっくりと焼くと、ドライフルーツが作れます。繊細なフルーツの形をくずさず、サラッとキレイにはがせます。



●チュイルの焼成に

クックパー®は油分が多く割れやすいチュイルの焼成に使用できます。天板に敷いて使用すると下から伝わる熱をやわらげるため、生地がこげつきません。焼成後のチュイルもサラッとキレイにはがせます。



●バタークリームのバラ作りと冷凍保存に

クックパー®は、耐油性が高く、クリームの足を適度に捉えてくれるので、バタークリームを絞り出しておくのに便利です。そのまま冷凍保存しておき、使用するときはサラッとキレイにはがせます。



●ロールケーキの巻き簾として

クックパー®は丈夫でしっかりといるため、ロール生地に具やクリームを巻き込む際の巻き簾として使えます。また、巻いたまま冷蔵保存すれば、生地をしっかりと保つことができます。





使いこなし①—「クックパーEG®フレンチ天板用」

こびり付きやすいビスコッティの生地が
サラっとキレイにはがせます。

菓子工房オークウッド 横田 秀夫シェフ

「東京プリンスホテル」「東京全日空ホテル」「パークハイアット東京」等を経て、2004年、春日部に「菓子工房オークウッド」をオープン。国内外の洋菓子コンクールで多数受賞するほか、「クープドモンド」日本チーム団長兼国際審査員経験も。現在は内海会会長、洋菓子協会公認指導員としても活躍。

油脂を含まず、こびり付きやすい生地が
サラっとはがせて美しく仕上がります。

バターを含まないビスコッティの生地は非常にくつきやすいのですが、「クックパーEG®フレンチ天板用」を使用すると、とても楽に仕込みができます。生地を伸ばす時から天板に敷いて作業すれば、そのまま焼成できて作業効率も高まります。両面シリコーン樹脂加工で剥離性に優れているため、硬く割れやすいビスコッティがくつかず、サラッとキレイにはがせて、美しく仕上げることができます。



ローズマリーのビスコッティ
Biscotti



■ビスコッティでの活用

- 天板に「クックパーEG®フレンチ天板用」を敷き、生地を型枠で棒状に成形する。生地は非常にくつきやすいので、手に粉をつけながら均一の大きさに整える。
- 成形した生地をそのまま焼成する。「クックパーEG®」は耐熱温度が250°Cなので安心して使用できる。
- 「クックパーEG®」は剥離性に優れているので、こわややすいビスコッティもキレイにサラっとはがせる。
- カットしたビスコッティは1枚ずつ「クックパーEG®」を敷いた天板に並べ、再度焼成して仕上げる。

使いこなし②—「クックパーEG®セパレート紙別注品」

スフレ生地がくつかず、冷ましたときに
フラットに沈むので、美しく仕上がります。

型より高めにカットしておくのがポイント。

生地のあふれを防いで、表面をフラットに沈めます。

スフレ生地には、型よりも2cm高めにカットされた「クックパーEG®セパレート紙別注品」を側面に使うと、焼成時に生地が型からあふれず、まっすぐキレイに立ち上がらせることができます。また、両面シリコーン樹脂加工なので生地がくつかないため、冷ましたときに表面を均等な高さに沈めることができ、デコレーションがしやすくなるのも便利。焼成後は底面の別注品まる型とともにスッとはがせて、美しい形で仕上がります。



デリスショコラ
Delice chocolat



■デリスショコラでの活用

- 型のサイズに合わせた「クックパーEG®セパレート紙別注品」をセットする。(型の底にまる型、側面には角型)
- スフレ生地は焼成中にかなり立ち上がるで、別注品は型よりも2cm程度高めのサイズでオーダーする。
- 両面シリコーン樹脂加工の「クックパーEG®」は生地がくつかないので、焼成中に立ち上ったスフレも、冷ました時には均等に沈み、フラットな表面上に仕上がる。
- 型からはずした側面もキレイにはがれ、台の表面がフラットなので、美しいデコレーションで仕上げられる。



※別注品サイズ：直径120mm丸型、直径150mm丸型、70mm×400mm角型、70mm×520mm角型



使いこなし③—「クックパーEG®フレンチ天板用」

粘りの強いクロッカンの生地を効率的に成形・焼成できます。

パティスリー・ナチュール・シロモト 城本 智和シェフ

高校卒業後、「アンリ・シャルパンティエ」に18年間勤務。内、1年間休職してルクセンブルクへ留学する。38歳で独立し、自然の素材を活かしたお菓子作りをモットーとする「パティスリー・ナチュール・シロモト」のオーナーシェフに。現在、京都府京田辺市、八幡市に2店舗を構える。

粘りの強い生地でもくつかずくに成形でき、焼成後もサラっとはがせて美しく仕上がります。

クロッカンの生地は油分を含まないため、粘りが強く、素早く伸ばさないとすぐに乾燥してしまいますが、「クックパーEG®フレンチ天板用」を敷いた天板上で成形すると、くつかずくに成形がしやすく、そのままオーブンに入れて焼成できるので、作業効率がいいですね。また、両面シリコーン樹脂加工で剥離性に優れているため、焼き上がり時にサラッとキレイにはがすことができます。



■クロッカンでの活用

- 粘度が高く乾燥が速いクロッカンの生地は「クックパーEG®フレンチ天板用」を活用すれば扱いやすく、素早い調理作業ができる。
- 「クックパーEG®」は両面シリコーン樹脂加工なので、生地がくつかずくに成形がしやすく、効率の良い仕込みができる。
- 「クックパーEG®」は剥離性に優れているので、焼成後はサラっとはがせてキレイに仕上がり、割れやすいクロッカンも商品ロスやムダがない。

使いこなし④—「クックパーEG®セパレート紙別注品」

ブーレする手間がかからず、焼成後もサラっとはがせて美しく仕上がります。

生地の立ち上がりと取り外しやすさを考慮して、型より1cm高めにオーダーするのがポイントです。

パウンドケーキの焼成には、型の高さから1cmほど高めに作った「クックパーEG®セパレート紙別注品」を敷いておくと、焼成中に生地が膨らんで、型からあふれるのを防いでくれるため、キレイな形に仕上がります。また、焼成後は「クックパーEG®セパレート紙別注品」ごとスッと型から取り外しきり、表面の乾燥を防ぎながら冷ますことができるので便利。仕上がりは生地からサラっとはがせるので、パッケージング作業がスムーズに行えます。



■マロンパウンドでの活用

- パウンド型のサイズに合わせた「クックパーEG®セパレート紙別注品」をオーダーすれば、1枚1枚手で切る手間もなく、作業効率が格段に高まる。
- 焼成中、生地が大きくふくらむが、型の高さより1cm程度高くオーダーすれば、あふれる心配はない。
- 「クックパーEG®」なら焼成後はサラっとはがせるので、美しく仕上がり失敗がない。
- 仕上げにシロップを塗り完成、素早い商品化ができる。



※別注品サイズ: 15cmパウンド型用

使いこなし⑤—「クックパーEG®フレンチ天板用」



丈夫で強い耐油紙なので作業性に優れ、サラっとはがせて美しいマカロンが作れます。

レ・アントルメ国立 鮎澤 信次シェフ

フランスで修業後、「ルコント」のシェフパーティーシエを経て、1993年「レ・アントルメ国立」をオープン。現在は(社)日本洋菓子協会連合会の公認技術指導部・副委員長として、若手職人の育成にも力を注ぐ。コンクール・シャルル・ブルースト名誉賞ほか受賞歴多数。フランス・アカデミー・キュリネール会員。

「クックパーEG®フレンチ天板用」なら、美しく効率的に焼成できます。

やわらかで粘着性の高いマカロン生地の焼成には、作業性に優れた「クックパーEG®フレンチ天板用」が便利です。マカロンのピエを適度に捉えながらも、丈夫な耐油紙なので、焼き上がりのきれいな形をくずさず、サラっとはがすことができます。また、1枚ずつ取り出しやすく、マカロンをはじめとしたいろいろな焼菓子で、効率的な作業ができるところも魅力ですね。



マカロン・オランジュ
Macaron Orange



- マカロン・オランジでの活用
- 天板に「クックパーEG®フレンチ天板用」を敷き、マカロン生地を均一に絞り、そのままオーブンで焼成する。
- 焼成後、焼き上がったマカロンの天板上に逆さにした天板をもう一枚かぶせ、すばやくひっくり返し、上下を逆にする。
- 上面の天板をはずし、逆さになったマカロンの「クックパーEG®フレンチ天板用」をすっとはがす。
- マカロンのサイズ選別も容易で、サンドするクリームを絞ってからの合わせ作業が素早くできる。

使いこなし⑥—「クックパーEG®フレンチ天板用」



両面シリコーン樹脂加工なので、粘度が高くやわらかいキャラメルがキレイに仕上がります。

ロートンヌ 神田 広達シェフ

「ら・利す帆ん」を経て、コンクールのため渡仏を重ねる。1996年ジャン・マリー・ジブナレル杯チョコレート部門にて準優勝。その後フランス・パリやプロヴァンス地方で開催されるコンクールでの受賞を果たす。帰国後、1998年より「ロートンヌ」オーナーシェフに就任。

粘度の高いキャラメルの製造から商品包装まで、スピーディーな作業ができます。

キャラメルづくりには「クックパーEG®フレンチ天板用」が便利ですね。耐油・耐熱性が高いので、油脂分を多く含んだ熱々のキャラメルを安心して型に流せ、また剥離性に優れているため、冷やし固めてもやわらかなキャラメルがサッとはがせるので失敗がありません。両面シリコーン樹脂加工なので個包装の際にも表裏を問わずに使え、スピーディに作業ができます。



キャラメル
Caramel



- キャラメルでの活用
- 天板に「クックパーEG®フレンチ天板用」を敷き、その上に金型を乗せ、熱々のキャラメルを流し込む。
- 流し終わったキャラメルの表面上にもう1枚「クックパーEG®フレンチ天板用」をかぶせ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 冷却後金型をはずし、「クックパーEG®フレンチ天板用」ごと作業台に移して、仕上がりサイズに切り分ける。
- 一度に小分け作業しない場合は、「クックパーEG®フレンチ天板用」で挟み込んで、冷蔵庫で保管する。
- 個包装用に10cm×10cmサイズの別注品を活用すれば、表裏を気にせずにスムーズな商品化が可能。

使いこなし⑦—「クックパーEG®フレンチ天板用」

油脂分がべたつかず、剥離性に優れているので
繊細なチョコレートが美しく仕上がります。

アニバーサリー 本橋 雅人シェフ

「スリジエ」「マルメゾン」を経て、イギリスでウェディングケーキを中心にシuggerクラフトを学ぶ。1990年、記念日をテーマにした洋菓子店「アニバーサリー」をオープン。それまでイミテーションが主流だったウェディングケーキを、実際に食べられるケーキとしていち早く日本に広める。現在、東京・青山をはじめ数店舗を展開中。



粘度の高いチョコレートを、スムーズに伸ばせて
サッとキレイにはがせます。

「クックパーEG®フレンチ天板用」は両面シリコーン樹脂加工なので、油脂分が多く粘度の高いチョコレートでもスムーズに伸ばしやすく、冷却後にはキレイな形のままはがすことができ、商品化の作業が簡単ですね。また、生地やクリームを絞る時、型を下に置くと透けて見えるため、誰が作っても同じ形や間隔で仕上げることができます、失敗がないので重宝しています。



■いちごのショコラ・シャンでの活用

- 天板に「クックパーEG®フレンチ天板用」を敷き、溶かしたチョコレートを均一な厚さに伸ばす。
(適度な滑りがあるので、ヘラで簡単にスムーズに伸ばせる。)
- ナツツ類やアラザン等のトッピングを彩りよく散らし、そのまま冷蔵庫で冷やし固める。
- 冷却後、「クックパーEG®フレンチ天板用」からサラっとはがし、板状のチョコレートに仕上げる。
- 商品のサイズに割り、袋詰めするまで素早く作業ができる。

使いこなし⑧—「クックパーEG®フレンチ天板用」

オーブン焼成から急速冷凍まで幅広く対応でき、
アントルメグラッセが美しく仕上がります。

江森 宏之シェフ

国内修業後、渡仏。「パティスリー・フレッソン」で2年修業後、「ベルグの4月」シェフパティシエ、表参道「グラッセ」で立ち上げから3年シェフグラシエ、シェフパティシエを務める。2015年、ミラノで行われた洋菓子のワールドカップ「The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate 2015」にて、チームキャプテンとして優勝。



土台の焼成からシャーベットの急速冷却まで
幅広い温度帯に対応できるのが強みです。

ローストココナッツ入りのダックワーズ生地に、ココナッツアイスと角切りのマンゴーシャーベット、パッションフルーツソースをモンタージュしたアントルメグラッセ。土台の生地は、卵白が多く粘着性が高いのですが、天板に「クックパーEG®フレンチ天板用」を敷いておけば焼成後の取り外しが容易に。また、シャーベットの成形時にバットに敷いておけば、ショックフリー ザーから出してすぐにカットでき、サラっとはがせてダイス型をくずさず盛りつけが可能。作業効率をアップしながら美しく仕上げることができます。



■マンゴーパッションでの活用

- 天板に「クックパーEG®フレンチ天板用」を敷き、型を並べダックワーズ生地を絞り、オーブンで焼成する。粘着性の高い生地もサラっとはがせる。
- 「クックパーEG®フレンチ天板用」を敷いた天板に型枠を置き、マンゴーシャーベットを均等に伸ばし、プラスチラーで急速冷却する。
- 冷やし固まったシャーベットは「クックパーEG®フレンチ天板用」を敷いたままカットすればダイス型がこわれずに美しく仕上がる。
- ダックワーズの中心にココナッツアイスを絞り、その上にダイス型のシャーベットを盛り、仕上げにパッションフルーツソースをかける。



使いこなし⑨—「クックパーEG®フレンチ天板用」



チーズで作るチュイルをくずさず、サラっとはがせて、パリパリの食感に仕上がります。

フラウラ 桜井 修一シェフ

「マダム・トキ」「ルノートル」等を経て1992年渡仏。パリの「ジェラール・ミュロ」「オтель・ド・クリヨン」「パティスリー・エグリーズ」等で3年間修業。帰国後「パティスリーマディ」シェフを2001年末まで務める。03年、世田谷に「フラウラ」をオープン。14年8月に代々木八幡に移転、再オープン。

繊細でこわれやすいチーズのチュイルがサラっとはがせて美しく仕上がります。

ヴィエノワズリーの生地の周りに、とろけるチーズを散りばめて焼成したチュイルフロマージュ。「クックパーEG®フレンチ天板用」は剥離性に優れているので、薄くてくつつきやすいチーズでつくるチュイルの形をこわさずにサラっと取り外せ、ロスなくキレイに仕上がります。生地の二次発酵時から天板に敷いておけば、そのまま焼成できるので作業効率がよく、天板が汚れないのもうれしいですね。



■チュイルフロマージュでの活用

- 天板に「クックパーEG®フレンチ天板用」を敷き、ねじったヴィエノワズリー生地をリング状に成形し均等に並べる。
- 生地にシレッドチーズを散りばめ、パブリカ粉をふりかけてオーブンで焼成する。
- 「クックパーEG®フレンチ天板用」は剥離性に優れているので、薄くパリパリに焼き上がったチーズのチュイルがこわれずに、サラっとはがせて、ロスなく仕上がる。
- 耐油性にも優れているので、チーズの油分で天板が汚れることなく、作業効率が良い。

使いこなし⑩—「クックパーEG®セバレート紙別注品」

剥離性が高くサラッとはがせるので描いた模様がくっきり美しく仕上がります。

模様の絞り出しから生地の焼成まで
美しく纖細な仕上がりには欠かせませんね。

白のパートデコールで模様を描いた上に、竹炭を加えたビスキュイノアールを流し込んで焼成したモノトーンのロールケーキ生地です。「クックパーEG®セバレート紙別注品」の特別対応商品なら6枚取り天板にジャストサイズなのでそのまま使え、両面シリコーン樹脂加工で剥離性が高いので、纖細な模様や生地がくっつかず、サラッとはがせて美しいコントラストに仕上がります。また、紙にコシがあって耐油性にも優れているため、パートデコールを絞り出す時には、コルネ形に成形して使用しています。



■モノクロームでの活用

- 天板に「クックパーEG®」を敷き、パートデコールで模様を描く。
- 生地を天板に流し込み、表面を平らにならしオーブンで焼成する。焼成後、表面の「クックパーEG®」をはがす。剥離性に優れているので、パートデコールの模様が生地にきれいに残る。
- 生地の内側にクリームを塗り、「クックパーEG®」を巻き簾にしてロールに仕上げる。

※別注品サイズ:500mm×350mm 6枚取り天板用

使いこなし⑪—「クックパーEG®セパレート紙別注品」



繊細な生地の焼成から仕上げ作業まで使え、美しいアントルメが製造できます。

matériel(マテリエル) 林 正明シェフ

都内洋菓子店で修行後、ホテルグランパシフィックメリディアンに入社し、アセットデセールや細工菓子を習得。2002年より様々なコンクールに入賞。2004年氷川会館シェフパティシエ、2009年クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会チームキャプテンに就任。2010年板橋区大山に「マテリエル」をオープン。

型より5mm高めのカットが生地のあふれをカバー。取り出しやすさもアップし、美しい仕上がりに。

ビスキュイショコラノワゼット、ガナッシュ、オレンジのコンフィチュールを幾重にも重ね、グラサージュショコラをかけたアントルメ。生地の焼成時、「クックパーEG®セパレート紙別注品」を型に敷いておくと、両面シリコーン樹脂加工で生地がくっつかないため、サラっとはがせて繊細な生地をくずしません。側面は生地の立ち上がりを考慮して、型から5mm高くカットすると心配がなく、取り出しやすくなるので便利。層に重ねる時も型に敷いておくと、作業効率が高まり、美しく仕上がります。



トラディショナル・ショコラ
Traditional Chocolat



■トラディショナル・ショコラでの活用
●型に合ったサイズの「クックパーEG®セパレート紙別注品」を底と側面にセットし、生地を流し込みオーブンで焼成する。

●「クックパーEG®」は剥離性に優れているので、焼きあがった生地はスッと型からはずせキレイにはがせる。

●生地を均等に切り分け、コンフィチュール等を塗り、新しい「クックパーEG®」をセットした型に重ね入れる。

●プラストチラーで急速冷却してから型をはずし、グラサージュショコラをかけて仕上げる。

※別注品サイズ：直径120mm丸型、60mm×430mm角型

使いこなし⑫—「クックパーEG®フレンチ天板用」

伸ばした生地をそのまま急速冷凍できるので、気泡が潰れず、サクサクの食感に仕上がります。

生地の上下に敷いて伸ばせば手粉は不要。そのままプラストチラーで急速冷凍できます。

表面に砂糖のひび割れ模様をつけた、甜菜糖を使った焼き菓子。生地を麺棒で平らに整えるとき「クックパーEG®フレンチ天板用」で挟んでから作業すると、両面シリコーン樹脂加工でくっつかないため、生地をスムーズに伸ばすことができます。そのままプラストチラーで急速冷凍できるので、生地に含まれた気泡が潰れず、焼き上がりがサクサクの食感に。手粉を使わないので作業台や麺棒も汚れずに、後かたづけもスピーディです。



ディアマン・ヴェルジョワーズ
Diamant Dergeoise



■ディアマン・ヴェルジョワーズでの活用
●生地を「クックパーEG®」の上にのせ、さらにもう1枚の「クックパーEG®」でサンドし、麺棒で均一の厚さに伸ばす。手粉を使わないので、厨房が汚れずにスムーズに作業できる。

●生地の気泡をつぶさないように、プラストチラーで急速冷却した後、表面の「クックパーEG®」をはがす。両面シリコーン樹脂加工で剥離性に優れているので、生地はくっつかずキレイにはがせる。

●抜型で丸ぐり抜き、甜菜糖をまぶし、「クックパーEG®」をセットした天板に均等に並べ、オーブンで焼成する。



天板や型に合わせ、必要なサイズにオーダーでき、作業効率も抜群で、ロスもありません。

目黒 東山 菓匠 雅庵 皆川 典雅さん

老舗和菓子メーカーを経て、和菓子製造卸業「北辰たぢばなや」の二代目として入社。家業の傍ら、江戸時代より伝わる工芸菓子を学ぶ。2004年「ひと口食べて笑みがこぼれるような和菓子を」と、職人の手間と技と想いを込めた「菓匠 雅庵」を開業。2007年「選・和菓子職人」第一回大会にて優秀和菓子職認定。2013年全国菓子大博覧会にて農林水産大臣賞受賞。

角型の蒸し網にジャストサイズの別注品。

ふっくらと蒸しあがり、美しく仕上がりります。

2色の軽菓にクコの実を散らし、栗羊羹と流し合わせた秋色の和菓子。軽菓生地は、蒸し網の上に「クックパーEG®セパレート紙別注品」を敷き、木枠に流して蒸しますが、網のサイズにピッタリなので効率の良い作業ができます。また、クックパーEG®なら適度に蒸気を通してふっくら蒸しあがるのがいいですね。山芋が入った粘性の高い生地でも、サラっとはがせて美しく仕上がりります。さらに、蒸した後の生地を舟形に入れる際に、縁をつまんで容易に移せるのも便利です。



■秋麗での活用

- 「クックパーEG®セパレート紙 別注品」だから、蒸し網サイズにピッタリと使え、ムダがない。
- 粘度が高い軽菓の生地にも安心、サラっとはがせるので美しく仕上がる。
- 蒸気を適度に通すのでふっくらと蒸しあがり、失敗する心配がない。
- 「クックパーEG®」は紙なので2種類の生地を容易に切り分けできる。コシと強度があるので、舟型にそのまま移動してセットでき、スムーズな作業ができる。

表裏なく両面使えて、天板ジャストサイズなので作業効率よく、美しい和菓子が作れます。

表裏なく両面使える利便性が魅力。

サッと取り分けできてキレイな仕上がりに。

紅あずまの質感を残した餡を、ホロッとした皮で包み込んだ、さつま芋型の焼菓子。「クックパーEG®セパレート紙別注品」を天板に敷いて焼成すると、両面シリコーン樹脂加工で生地がくっつかないため、サラっとはがせて、形をくずすことなくキレイに取り分けできます。また、表裏なく両面使えるため、作業の間違いがないのも嬉しいところ。別注品なら使う天板のサイズにあらかじめカットされているので無駄もなく、作業効率がアップします。



さつま芋
Satsumaimo



■さつま芋での活用

- 皮の生地をこねて、指で平らに伸ばし、中に餡を包み込みさつま芋の形を作る。
- 「クックパーEG®」を敷いた天板に均等に並べ、オーブンで焼成する。
- 両面シリコーン樹脂加工なので表裏なく使え、作業にミスがなく準備できる。剥離性が高いためくっつかずサラッとはがせるので、商品のロスが無くキレイに仕上がる。





ソースやチーズが焼きこぼれても安心。
こげつかず、サラっとはがせ、美しい焼き色に。

つるおか菓子処 木村屋 吉野 隆一さん

明治20年、山形県初のパン屋として鶴岡市に創業。初代は銀座「木村屋總本店」で修行、のれん分けして120余年の歴史を誇る4代目。銘菓は、「酒種あんぱん」より受け継がれてきた和洋折衷の精神を生かしたお菓子。逸品「マロン」「古鏡」の他、「出羽くるみ餅」や「だだちゃ豆右衛門」など鶴岡の農産品を生かした創作菓子で、数々の賞を受賞している。



ピザ・アラカルト
(ジェノベーゼ風味)
Pizza a la carte

二次発酵から焼成までの必需品。

天板サイズのカットタイプなら同時作業もスムーズです。

もちもちとした食感とトッピングのバリエーションが楽しめるピザは、1日2～3回は焼き上げる人気商品。生地を1人前の大きさに成型した後、二次発酵から焼成まで「クックパーEG®カットタイプ6枚取り天板用」を敷いた天板の上で作業しています。商品は複数のアイテムを同時進行で作っているため、カットタイプならサッと取り出せ、表裏なく使えるのが便利。焼成時はソースやチーズが生地から焼きこぼれてもこげつかず、キレイにはがれて、美しく仕上げることができます。



■ピザ・アラカルトでの活用

- 「クックパーEG®カットタイプ6枚取り天板用」を天板に敷いてからソースやトッピングをのせると、天板を汚さず、こぼしても安心。
- 剥離性に優れているため、チャバタをベースにした軟らかな生地を、焼き上がりにサラっとはがせる。また、ソースやチーズが焼きこぼれても、こげつかずにサラっとはがれ、香ばしさを保ちながら美しく仕上がる。
- 耐熱温度と時間は250℃で20分なので、高温で短時間焼くピザに適している。

空気をたっぷり含んだダックワーズ生地がくっつかず、
サラっとはがせて美しく仕上がります。

コンパクトで省スペースだから作業効率がよく、
繊細な生地をくずさずに仕上げることができます。

鶴岡特産のだだちゃ豆を自店で乾燥させてパウダーにし、アーモンドプードル、メレンゲと合わせて生地を作る、オリジナルのダックワーズ。厚みのある美しい形に成型するには、天板に「クックパーEG®カットタイプ6枚取り天板用」を敷き、その上に特注の型を置いて生地を絞ります。生地を均したら型はゆっくりと外すのがコツ。適度に生地を捉えながら、ふっくらと焼き上がります。空気をたっぷり含んだ繊細な生地ですが、焼成後はサラっとはがせるので、ロスなくキレイに仕上がります。



だだちゃ豆のダックワーズ
Dacquoise Dadacha Mame



■だだちゃ豆のダックワーズでの活用

- 「クックパーEG®カットタイプ6枚取り天板用」を敷いてからダックワーズを成型すると、焼成まですべて「クックパーEG®カットタイプ6枚取り天板用」の上で行えるため、効率的な作業ができる。

●ダックワーズの型を外す時、「クックパーEG®カットタイプ6枚取り天板用」が適度に生地を捉えるため、軟らかな生地を型に引っ張られることなく、定着させることができる。

●焼成後、空気をたっぷり含んだ繊細な生地をサラっとはがせて、美しく仕上がる。



使いこなし⑯—「クックパーEG®セパレート紙別注品」

天板や型に合わせ、必要なサイズにオーダーできるから作業効率も抜群で、ロスもありません。

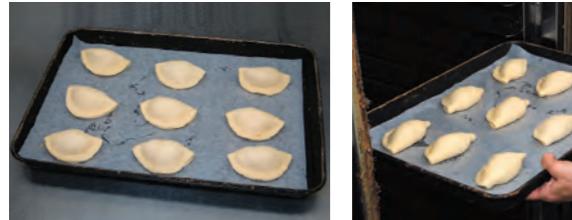
パン工房 シャルドン 大林 裕子さん

「街のパン屋さん」をモットーに、1963年に茨木市で創業。2005年に現在の店を構え、週末には2000人近い客が訪れる繁盛店。主力商品は総菜パンで、平均購入個数は8個。朝4時から約140種類を提供し、常時焼き立てを崩えている。約70席のイートインスペースでは、無料サービスのドリンクとともにパンを楽しめることから、地域住民の憩いの場ともなっている。

表裏なく使えるから忙しさのピーク時でも安心。

別注品なら天板ジャストサイズで使えます。

ストレート法で作った風味豊かなパン生地で、毎朝店で炊き上げるカスタードを包んだクリームパン。生地50gに対し、クリーム70gの割合で、どこから食べてもクリームが味わえる一番の人気商品です。「クックパーEG®セパレート紙別注品」のメリットは、両面シリコーン樹脂加工であること。以前は片面加工の紙を使っていましたが、忙しさのピーク時や不慣れなパートさんはよく間違えてしまい、商品ロスが多くありました。また、「クックパーEG®セパレート紙別注品」なら安心。生地がくっつかず取り分けがスムーズです。さらに天板ジャストサイズなので作業効率もいいですね。



- クリームパンでの活用**
- パン生地にカスタードを包み、「クックパーEG®」を敷いた天板に均等に並べ、ホイロで発酵させる。
 - 発酵後、さらに上からカスタードをデコレーションし、オーブンで焼成する。
 - 「クックパーEG®セパレート紙別注品」だから、使用する6枚取り天板にジャストサイズなので、ムダのない作業ができる。
 - やわらかいパン生地もくっつかず、取り分けもスムーズにでき、商品ロスなく店頭に並べられる。



※別注品サイズ:500mm×350mm 6枚取り天板用

使いこなし⑰—「クックパーEG®セパレート紙別注品」

両面シリコーン樹脂加工なので表裏なく使え、作業効率が格段にアップします。

照り出しの卵液がたれても安心。

生地から出る油脂もしっかり受け止めます。

サクッとした層に、素材の風味を生かしたフィリングを挟んだパイは、1日に何度も焼き上げ、焼き立てを数種類店頭に並べる人気商品。店で使用する天板は全て6枚取り天板なので、あらかじめ天板サイズにカットされた「クックパーEG®セパレート紙別注品」ならば、無駄もなく素早い作業が可能です。照り出しのために塗る卵液や焼成時にパイから染み出る油脂分もしっかり受け止めてくれるので、天板が汚れず毎日重宝しています。また、両面シリコーン樹脂加工なので、表裏なく使え作業効率アップに貢献しています。



マロンパイ カボチャパイ
Marron pie Pumpkin pie



- かぼちゃパイでの活用**
- パイ生地にフィリングを包み、「クックパーEG®」を敷いた天板に均等に並べる。両面シリコーン樹脂加工なので忙しい時間帯でも、表裏を間違える失敗がない。

- 表面に数か所切れ込みを入れ、卵液を塗る。トッピングを散らしオーブンで焼成する。

- 「クックパーEG®」はパイの油脂分をしっかりと受け止めるので、天板が汚れることなく、次の仕込み作業ができる。

- 卵液もこびり付かず、パイ生地もくっつかないのでサラっとはがせ、ロスなく品出しができる。

※別注品サイズ:500mm×350mm 6枚取り天板用



「カリカリ」から「ふわふわ」まで、 あらゆる食感の生地の焼成に役立ちます。

菓子工房オークウッド 横田 秀夫シェフ

ローズマリーのビスコッティ Biscotti

南仏を思わせる、ハーブと柑橘の香る焼き菓子。

■材料(70枚分)

クックパーEG®フレンチ天板用 卵110g バニラエッセンス2g 薄力粉250g ベーキングパウダー2.5g グラニュー糖175g 塩2.5g ローズマリー1/2枝 アーモンドホール125g ピスタチオホール30g オレンジの皮1/2個分 レモンの皮1個分

■作り方

- 卵にバニラエッセンスを混ぜ合わせる。
- ローズマリーは細かく、アーモンドとピスタチオは粗めに刻む。オレンジとレモンの皮をすり下ろす。
- ①以外の材料をボールに入れて混ぜ合わせた後、①を加えて生地をまとめる。
- 生地を半分に分け、**クックパーEG®フレンチ天板用**を敷いた天板の上で長さ40cm、厚さ2cmの棒状に整える。
- 180℃に熱したオーブンで15~20分焼く。
- 熱が取れたら、厚さ7mmにスライスする。
- 1枚ずつ天板に並べて180℃に熱したオーブンで10分焼く。

Chef's Technique / シェフズテクニック

油脂分を含まない生地の扱いがスムーズに。

ビスコッティはバターを含まないため、生地が非常にくっつきやすいのですが、天板に**クックパーEG®フレンチ天板用**を敷いた上で生地を伸ばすと扱いやすく、そのまま焼成できて作業効率が高まります。また、剥離性に優れているので、焼き上がり時に、硬く割れやすいビスコッティを壊すことなく、サラっと簡単にはがせます。



カラメルフィグケーキ Caramel fig cake

フルーツとカラメルが織り成す薫り高く豊かな味わい。

■材料(30cm×7cm×6cmパウンド型2本分)

クックパーEG®セバレー紙 別注品 バター270g グラニュー糖250g 卵250g 粉類(強力粉170g 薄力粉100g ベーキングパウダー4g) クルミ150g いちぢくペースト450g カラメルソース(グラニュー糖150g 生クリーム38% 70g ラム酒20g)

■作り方

- グラニュー糖をカラメル状にし、生クリームを加え、さらにラム酒を加えてカラメルソースを作る。
- ポマード状にしたバターにグラニュー糖を入れ、ビーターで混ぜ合わせる。
- 常温の卵を少しずつ加え、その都度よく混ぜ合わせる。
- 25℃くらいのカラメルソースを加える。
- ふるった粉類を混ぜ合わせる。
- 軽くローストして刻んだクルミ、いちぢくペーストを混ぜ合わせる。
- クックパーEG®セバレー紙 別注品**を敷いた型に生地を流し、160℃に熱したオーブンで約1時間焼く。

Chef's Technique / シェフズテクニック

糖度の高い生地も、くっつかずサラっとはがせる。

糖度が高いため、焼くとくっつきやすくなる生地は、剥離性に優れた**クックパーEG®セバレー紙 別注品**を使えば、型からスッと取り出せ、サラっとはがせます。なお、生地が硬く固形物が多いので、型に入れる時は絞り出し袋を使うと量の調整がしやすくなります。



デリスショコラ Delice chocolat

口どけのよいチョコレートケーキを華麗にドレスアップ!

■材料(丸型15cm×2台、12cm×1台分)

クックパーEG®セバレー紙 別注品(丸型/底用): 直径120mm、150mm/角型(側面用): 70mm×400mm グラハム生地(グラハムクラッカー135g クルミ135g カソナード50g 溶かしバター100g) チョコレート生地(チョコレート61%・ヴァローナ) 375g 無塩バター187.5g ココア25g 薄力粉12.5g 卵白210g グラニュー糖109g ヘーゼルナッツのキャラメリゼ(ヘーゼルナッツ ホール皮なし)100g グラニュー糖30g 水10g) クレームシャンティー、飾りのチョコレート各適量

■作り方

グラハム生地: ①ローストしたクルミとグラハムクラッckerを粗刻みする。②①とカソナードを混ぜ合わせ、最後に溶かしバターを加える。

クックパーEG®セバレー紙 別注品をセットした型に入れ、底が平らなもので強く押し付けておく。チョコレート生地: ①刻んだチョコレートとバターを湯煎で溶かす。②ココアと薄力粉を加えて混ぜ合わせ、36℃に調温する。③角が少し折れる程度の、しっかりとメレンゲを作る。④②に1/4のメレンゲを加えて混ぜ合わせ、残りの

メレンゲを加えさつくり混ぜてすぐに型に流す。⑤170℃のオーブンで湯煎をして約45分焼く。ヘーゼルナッツ

のキャラメリゼ: ①シロップを115℃まで煮詰め、ヘーゼルナッツを加えてよく混ぜ、糖分を結晶化させる。②中火にかけ、キャラメル状になるまで加熱する。仕上げ: よく冷ましたケーキにクレームシャンティー、チョコレート、ヘーゼルナッツのキャラメリゼを飾る。



Chef's Technique / シェフズテクニック

生地がサイドにくっつかず表面がフラットに沈められる。

型の高さから約2cm高めにカットされた**クックパーEG®セバレー紙 別注品**を使えば、焼成時にスフレ生地が型からあふれず、まっすぐ上に立ち上がります。また、両面シリコーン樹脂加工なので生地がくっかないため、冷ましたときに表面を均等な高さに沈ませることができます。

マンゴーロール Mango roll

マンゴーをふんわり抱いた、南国色のロールケーキ。

■材料(60cm×40cm天板1枚分)

クックパーEG®セバレー紙 別注品(角型: 640mm×440mm) ロール生地(卵600g グラニュー糖250g トレハロース70g 薄力粉175g) クリーム(生クリーム45% 600g グラニュー糖50g パッションクリーム150g ゼラチン4g) パッションクリーム(卵120g グラニュー糖130g パッションピューレ75g レモンの皮(すり下ろし)1/2個分 バター70g) 冷凍マンゴー(1.5cm角切り)300g

■作り方

ロール生地: ①卵、グラニュー糖、トレハロースを混ぜ合わせて約40℃に温める。柔らかめのリボン状に落ちるまで泡立てたら、薄力粉を加え混ぜる。②**クックパーEG®セバレー紙 別注品**を敷いた天板に生地を流し広げ、上火210℃、下火150℃で焼く。

クリーム: ①生クリームにグラニュー糖を加え泡立てる。

②溶かしたゼラチンとパッションクリームを混ぜ①に加え素早く混ぜ合わせる。

パッションクリーム:

①バター以外の材料を湯煎にかけながら混ぜ、85℃まで加熱し裏ごす。②バターを加え混ぜ合わせる。仕上げ: ①よく冷ました生地に、平らな口金でクリームを絞り出し、均一の厚みに整える。②マンゴーを散りばめ、**クックパーEG®セバレー紙 別注品**を巻き簾のようにして生地をロール状に整える。



Chef's Technique / シェフズテクニック

天板よりひとり大きなサイズは巻き簾としても大活躍。

天板全面を使用するロール生地の焼成には、天板よりも少し大きめの**クックパーEG®セバレー紙 別注品**が便利です。天板のフチに生地がこびり付いてしまう心配がありません。また巻き簾として使用しても、生地やクリームがはみ出てしまうことがなく、キレイに均一に巻けるので便利です。仕上がったロールケーキも**クックパーEG®セバレー紙 別注品**に包んだまま冷蔵庫で寝かせておくと、表面を乾燥させずにしっとりとした食感を保つことができます。





バラエティ豊かな焼き菓子作りに 応えてくれるセパレート紙です。

パティスリー・ナチュール・シロモト 城本 智和シェフ

クロッカン Croquant

大粒ナツツの食感と香ばしさが生きた、
フランス南部の郷土菓子。

■材料(50枚分)

クックパーEG®フレンチ天板用 卵白96g 粉糖480g バニラシュガー10g 薄力粉150g アーモンドホール150g ヘーゼルナッツホール150g

■作り方

- 卵白と粉糖をミキサーで2~3分混ぜ合わせ、滑らかにする。
- バニラシュガー、薄力粉、アーモンド、ヘーゼルナッツを加え、さらに低速で混ぜ合わせる。
- 生地をひとまとめにしてボードに移し、アーモンドとヘーゼルナッツを牛刀で大きく碎くようにコンカッセする。
- 生地を20gずつ切り分け、**クックパーEG®フレンチ天板用**の上で直径8cmに伸ばし、粉糖を薄くかける。
- 上火120℃、下火120℃に熱したオーブンで約40分焼く。

Chef's Technique / シェフズテクニック

粘度の高い生地がくっつかず、キレイに取り外せる。

クロッカンの生地は油分を含まないため、粘りが強く、素早く伸ばさないとすぐに乾燥してしまいますが、**クックパーEG®フレンチ天板用**を敷いた天板上で生地を伸ばすと成形しやすく、そのまま焼成できるので作業効率が高まります。また、剥離性に優れているため、焼き上がり時にサラッとキレイにはがせます。



チュイル Tuile

軽やかな歯ごたえが魅力の薄焼きクッキー。

■材料(50枚分)

クックパーEG®フレンチ天板用 無塩バター175g 卵白210g グラニュー糖290g 薄力粉146g アーモンドダイス(1/16カット)175g

■作り方

- 卵白にグラニュー糖と薄力粉を加えて混ぜ合わせる。
- 溶かしバターを加えて混ざり切ったら、アーモンドを加え入れる。
- 生地を絞り出し袋に入れ、天板に**クックパーEG®フレンチ天板用**を敷き、直径8cmの大きさに絞る。
- 上火180℃、下火180℃に熱したオーブンで約15分焼く。

Chef's Technique / シェフズテクニック

スムーズに取り外せるだけでなく、焼き色までも美しく。

卵白とアーモンドをたっぷり使ったチュイルの生地は、焼成後、取り外す時に割れやすいのが難点ですが、剥離性に優れた**クックパーEG®フレンチ天板用**を使えば、スッと抵抗なく取り外せるので失敗はありません。また、天板の熱が直接生地に伝わらないため、縁の薄くなった部分もこげつかず、美しく仕上がります。



マロンパウンド Gateaux aux marrons

和栗をたっぷりと抱いたふくよかなおいしさ。

■材料(15cm パウンド型 4本分)

クックパーEG®セパレート紙 別注品 A(マロンペースト120g グラニュー糖40g 塩2.2g) 無塩バター227g 全卵214g マロンリキュール24g マロンフレーバー2g 卵白160g グラニュー糖120g 薄力粉200g アーモンドプードル33g ベーキングパウダー3g 渋皮栗(飾り用)120g

■作り方

- Aをミキサーで練り合わせる。
- バターを少しずつ加えてポマード状にし、常温に温めた全卵を少しずつ混ぜ合わせ、最後にマロンリキュール、マロンフレーバーを加える。
- 卵白とグラニュー糖で七分立てのフレンチマレンゲを立てる。
- 薄力粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーを合わせてふるいにかけ、②にさっくりと混ぜ入れる。
- マレンゲの半分を入れ、混ざったら残りのマレンゲの泡を潰さないように合わせる。
- クックパーEG®セパレート紙**



別注品をパウンド型にセットし、生地を流した後、5mmにスライスした渋皮栗を乗せる(パウンド1台につき1個が目安)。⑦上火180℃、下火160℃に熱したオーブンで約35分焼く。

Chef's Technique / シェフズテクニック

生地の立ち上がり分を加えて型より1cm高めにオーダー。

型の高さから1cmほど高めに作ったクックパーEG®セパレート紙 別注品を型の中に敷いておくと、焼成中に生地が膨らんで、型からあふれるのを防いでくれるため、キレイな形に仕上がります。焼成後はシートごとスッと型から取り外せるので便利。仕上がりはサラっとはがせますので商品化の作業も大変スムーズです。



バナナチョコブラウニー Banana chocolate Brownies

お口の中でほろりとくずれる、しっとり軽やかブラウニー。

■材料(30×22cm枠 21個分)

クックパーEG®フレンチ天板用 無塩バター148g スイートチョコレート(52%)84g 全卵119g グラニュー糖159g トリモリン(転化糖)8g 薄力粉72g バナナペースト20g バナナフレーバー0.8g ビターチョコフレーバー2g クルミ(ロースト・1/2~1/4にコンカッセしたもの)59g チョコチップ(スイート・コンカッセしたもの)59g

■作り方

- バターとグラニュー糖を練り合わせてポマード状にする。
- 常温に温めた全卵を少しずつ加える。
- 40~45℃で溶かしたスイートチョコレートに②を少量入れ、温度を慣らしてから全体を混ぜ合わせる。
- トリモリン、バナナペースト、バナナフレーバー、ビターチョコフレーバーを加えて混ぜる。
- 薄力粉、クルミ、チョコチップをさっくりと混ぜ合わせる。
- クックパーEG®フレンチ天板用**を敷いた天板に枠をセットし、生地を流し入れ、表面を平らに整える。
- 上火180℃、下火160℃に熱したオーブンで約25分焼く。



Chef's Technique / シェフズテクニック

繊細なお菓子も美しい仕上がり。天板や台も汚しません。

粉が少なめで、チョコレートとくるみをたっぷり使ったブラウニーは、しっとりやわらかく、ほろっとくずれる食感が持ち味。剥離性に優れた**クックパーEG®フレンチ天板用**を使えば、繊細な生地もくずれることなくキレイに切り分けができます。さらに天板が汚れないで作業効率が高まり、洗浄の手間も軽減されます。





天板やセルクル、ケーキ型など、用途に合わせてセパレート紙の別注サイズを承ります。

オープン、スチコンの天板、ティクアウト用の箱のサイズや、セイロ、蒸し器、陶板焼き用などにカットできます。角型、丸型、穴あき加工、各種ご要望に応じます。

3000枚以上のロットでオーダーできます!

見積りその他、
お気軽にお問い合わせください。



角型



穴あき角型



穴あき丸型



丸型

■別注品オーダーサイズ

角型の作成可能サイズ
●最小サイズ:30mm×30mm
●最大サイズ:1010mm×1100mm

丸型の作成可能サイズ
●最小サイズ:52mm(直径)
●最大サイズ:480mm(直径)

上記サイズの範囲内でしたら、ご希望のサイズでお作りいたします。ご使用の調理器具の大きさに合わせてご注文ください。(穴あき、穴なし、ご希望にお応えします。)

■丸型には「66種類のサイズ」の金型をご用意

クックパーEG®セパレート紙「別注品」では、丸型の金型を各種取り揃えております。右記リストの中からお選びいただければ、スピーディな納品が可能です。また、右記以外のサイズをご希望される場合には、有償にて金型を作成いたしますので、お気軽にお申し付けください。

●金型サイズ在庫一覧表(サイズは直径)

52mm	90mm	122mm	168mm	220mm	290mm
55mm	92mm	125mm	170mm	225mm	300mm
60mm	95mm	126mm	175mm	230mm	310mm
65mm	97mm	130mm	180mm	235mm	320mm
70mm	100mm	133mm	185mm	240mm	330mm
73mm	105mm	140mm	190mm	245mm	350mm
75mm	110mm	150mm	195mm	250mm	360mm
78mm	114mm	155mm	200mm	260mm	400mm
80mm	116mm	160mm	205mm	265mm	420mm
82mm	118mm	162mm	210mm	270mm	430mm
83mm	120mm	165mm	215mm	280mm	480mm

■別注品の納品梱包形態

角型 500枚/個包装(クラフト紙梱包)
外装段ボール入



*ご希望により250枚/個包装にもご対応いたします。
*サイズにより段ボール梱入数は異なります。
*両面80mm以下の角型の個包装は、ポリ袋梱包となります。

丸型 500枚/個包装(紙バンド十字留、ポリ袋梱包)
外装段ボール入

業務用 クックパーEG® セパレート紙 別注品「特別対応商品」

別注品6枚取り天板用セパレート紙
(350mm×500mmサイズ)を
2000枚から、翌日出荷で対応いたします。(注1)

※2000枚以上のオーダーについては、ケース単位(2000枚/ケース)での出荷となります。※一度に5000枚以上の大量のご注文につきましては、納品に多少お時間をいただく場合があります。(注1)受注日の翌日出荷、納品日は翌々日以降になります。

■別注品オーダー例

商 品	規 格 名 / 規 格	1ケースの 希望小売価格(税抜き)	【参考】希望小売価格の 1枚あたり単価(税抜き)	最 小 出 荷 ロット	使 用 例
	特別対応商品 角型 350mm×500mm ケース入り数:500枚×4個 (2000枚)	28,000円	14.0円/枚	2000枚	6枚取り天板
	角型 300mm×390mm ケース入り数:500枚×4個 (2000枚)	25,600円	12.8円/枚	2000枚	8枚取り天板
	角型 70mm×210mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	8,400円	2.8円/枚	3000枚	セルクル Φ60mm H50mm
	角型 70mm×400mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	13,200円	4.4円/枚	3000枚	セルクル Φ120mm H50mm
	角型 70mm×600mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	18,600円	6.2円/枚	3000枚	セルクル Φ180mm H50mm
	丸型 直径150mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	13,800円	4.6円/枚	3000枚	ケーキ型 Φ150mm
	丸型 直径180mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	17,400円	5.8円/枚	3000枚	ケーキ型 Φ180mm
	丸型 直径210mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	21,000円	7.0円/枚	3000枚	ケーキ型 Φ210mm
	角型 210mm×380mm スリットあり ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	58,200円	19.4円/枚	3000枚	バウンドケーキ型 内寸240mm×70mm×H60mm
	角型 210mm×340mm スリットあり ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	56,400円	18.8円/枚	3000枚	バウンドケーキ型 内寸200mm×70mm×H60mm
	角型 210mm×305mm スリットあり ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	54,000円	18.0円/枚	3000枚	バウンドケーキ型 内寸165mm×70mm×H60mm
	穴あき丸型 直径100mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	9,000円	3.0円/枚	3000枚	13cm 中華セイロ
	穴あき丸型 直径150mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	17,400円	5.8円/枚	3000枚	18cm 中華セイロ
	穴あき丸型 直径200mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	28,200円	9.4円/枚	3000枚	24cm 中華セイロ
	穴あき丸型 直径250mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	42,600円	14.2円/枚	3000枚	30cm 中華セイロ
	穴あき丸型 直径400mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	103,800円	34.6円/枚	3000枚	45cm 中華セイロ
	穴あき角型 240mm×240mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	34,800円	11.6円/枚	3000枚	蒸し器 内寸24cm角
	穴あき角型 300mm×300mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	49,800円	16.6円/枚	3000枚	蒸し器 内寸30cm角
	穴あき角型 360mm×360mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	79,800円	26.6円/枚	3000枚	蒸し器 内寸36cm角
	穴あき角型 420mm×420mm ケース入り数:500枚×6個 (3000枚)	96,600円	32.2円/枚	3000枚	蒸し器 内寸42cm角

業務用 クッキングシート
クックバー 製菓製パン用商品のご案内

業務用 **クックバー E G** クッキングシート

オープン、スチコン、
蒸し料理、落としぶたに

●両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できるので、作業効率がアップします。●油や汁を通しにくいので、天板の洗浄作業が軽減できます。●料理が天板にくっつかずサラっとはがせるので、キレイに仕上がり、食材の歩留まりがアップします。●蒸気を適度に通すので、蒸し料理にも適しています。●耐熱温度は250°C(20分)で、幅広いメニューと大量調理に対応できます。

商 品	規格名／規格	1個(本)の 希望小売価格 (税抜き)	パッケージサイズ(mm)	段ボールサイズ(mm)
			入数／重量	梱入数／重量
	カットタイプ 6枚取り天板用 35cm×50cm	1,100円	幅356×奥55×高55	幅295×奥240×高375
			50枚／403g	20本／8.6kg
			4901670112603	14901670112600

業務用 **クックバー E G** セパレート紙

フレンチ天板サイズの
クッキングシート

●両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できるので、作業効率がアップします。●油や汁を通しにくいので、天板の洗浄作業が軽減できます。●料理が天板にくっつかずサラっとはがせるので、キレイに仕上がり、食材の歩留まりがアップします。●耐熱温度は250°C(20分)で、幅広いメニューと大量調理に対応できます。

	EK60-40 角型 フレンチ天板用 600mm×400mm	5,400円	幅605×奥410×高30	幅615×奥420×高140
300枚／個 3.3kg	4個(1200枚)／13.9kg			
4901670103540	14901670103547			

業務用 **クックバー** セパレート紙

用途に合わせたカットタイプの
クッキングシート

●天板やセイロ、蒸し器などのサイズに合わせて選べます。●料理がくっつかず、サラっとはがせてキレイに仕上がります。●大量個食の仕込みや後かづけが簡単で、手間が大幅に省けます。

	K30-39 角型 8枚取り天板用 390mm×300mm	18,000円	幅315×奥400×高60	幅325×奥405×高135
1000枚／個 5.2kg	2個(2000枚)／11.0kg			
4901670053753	14901670053750			
	K35-50 角型 6枚取り天板用 500mm×350mm	25,000円	幅365×奥505×高60	幅380×奥510×高135
1000枚／個 7.8kg	2個(2000枚)／16.4kg			
4901670053852	14901670053859			

(注)本カタログ記載の希望小売価格は参考価格であり、再販売価格を拘束するものではありません。

〈お問い合わせ先〉

旭化成ホームプロタワリ株式会社

〒101-8101 東京都千代田区神田神保町1-105 神保町三井ビルディング TEL.03-3296-3430
 〒530-8205 大阪市北区中之島3-3-23 中之島ダイビル TEL.06-7636-3993
 〒810-0012 福岡市中央区白金1-20-3 紙与薬院ビル TEL.092-526-2127

ホームページアドレス
<http://www.asahi-kasei.co.jp/saran/products/business>

④は登録商標を示します。