

エビフライカレーの美味しい食べ方

①漬物とエビフライを取り出してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分
(600Wの場合は1分40秒)

③エビフライは別に温めてください。
500Wレンジで1分(600Wの場合は50秒)



注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。
注: 電子レンジの出力ワット数によっては、蓋が外れる場合がありますので、加減をお願いいたします。
注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

エビフライカレーの美味しい食べ方

①漬物とエビフライを取り出してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分
(600Wの場合は1分40秒)

③エビフライは別に温めてください。
500Wレンジで1分(600Wの場合は50秒)



注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。
注: 電子レンジの出力ワット数によっては、蓋が外れる場合がありますので、加減をお願いいたします。
注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

エビフライカレーの美味しい食べ方

①漬物とエビフライを取り出してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分
(600Wの場合は1分40秒)

③エビフライは別に温めてください。
500Wレンジで1分(600Wの場合は50秒)



注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。
注: 電子レンジの出力ワット数によっては、蓋が外れる場合がありますので、加減をお願いいたします。
注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

エビフライカレーの美味しい食べ方

①漬物とエビフライを取り出してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分
(600Wの場合は1分40秒)

③エビフライは別に温めてください。
500Wレンジで1分(600Wの場合は50秒)



注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。
注: 電子レンジの出力ワット数によっては、蓋が外れる場合がありますので、加減をお願いいたします。
注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

とんかつカレーの美味しい食べ方



①福神漬けを取り出してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分間
(600Wの場合は1分40秒)

注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。

注: 電子レンジの出力ワット数によっては、蓋が外れる場合がありますので、加減をお願いいたします。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

とんかつカレーの美味しい食べ方



①福神漬けを取り出してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分間
(600Wの場合は1分40秒)

注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。

注: 電子レンジの出力ワット数によっては、蓋が外れる場合がありますので、加減をお願いいたします。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

とんかつカレーの美味しい食べ方



①福神漬けを取り出してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分間
(600Wの場合は1分40秒)

注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。

注: 電子レンジの出力ワット数によっては、蓋が外れる場合がありますので、加減をお願いいたします。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

とんかつカレーの美味しい食べ方



①福神漬けを取り出してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分間
(600Wの場合は1分40秒)

注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。

注: 電子レンジの出力ワット数によっては、蓋が外れる場合がありますので、加減をお願いいたします。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

カレーライスの美味しい食べ方



①福神漬けを取り出してください。

②レンジで加熱してください。

500Wレンジで2分間
(600Wの場合は1分40秒)

注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。

注: 電子レンジの出力ワット数によっては、蓋が外れる場合がありますので、加減をお願いいたします。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

カレーライスの美味しい食べ方



①福神漬けを取り出してください。

②レンジで加熱してください。

500Wレンジで2分間
(600Wの場合は1分40秒)

注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。

注: 電子レンジの出力ワット数によっては、蓋が外れる場合がありますので、加減をお願いいたします。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

カレーライスの美味しい食べ方



①福神漬けを取り出してください。

②レンジで加熱してください。

500Wレンジで2分間
(600Wの場合は1分40秒)

注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。

注: 電子レンジの出力ワット数によっては、蓋が外れる場合がありますので、加減をお願いいたします。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

カレーライスの美味しい食べ方



①福神漬けを取り出してください。

②レンジで加熱してください。

500Wレンジで2分間
(600Wの場合は1分40秒)

注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。

注: 電子レンジの出力ワット数によっては、蓋が外れる場合がありますので、加減をお願いいたします。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

日曜弁当当くつろぎの美味しい食べ方



①お弁当容器の角のフィルムを少し開けてください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒
(600Wの場合は1分10秒)

注: 日曜日中にお召し上がりください。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

日曜弁当当くつろぎの美味しい食べ方



①お弁当容器の角のフィルムを少し開けてください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒
(600Wの場合は1分10秒)

注: 日曜日中にお召し上がりください。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

日曜弁当当くつろぎの美味しい食べ方



①お弁当容器の角のフィルムを少し開けてください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒
(600Wの場合は1分10秒)

注: 日曜日中にお召し上がりください。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

日曜弁当当くつろぎの美味しい食べ方



①お弁当容器の角のフィルムを少し開けてください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒
(600Wの場合は1分10秒)

注: 日曜日中にお召し上がりください。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

ごはん(白米)150gの美味しい食べ方



①お届けの容器からお茶碗、お皿などに移し替えてください。

②レンジで加熱してください。
500Wで1分～1分30秒
(600Wの場合は50秒～1分10秒)

注：茶碗に移し替えて温める場合はラップを掛けて温め下さい。
注：ご飯が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

ごはん(白米)150gの美味しい食べ方



①お届けの容器からお茶碗、お皿などに移し替えてください。

②レンジで加熱してください。
500Wで1分～1分30秒
(600Wの場合は50秒～1分10秒)

注：茶碗に移し替えて温める場合はラップを掛けて温め下さい。
注：ご飯が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

ごはん(白米)150gの美味しい食べ方



①お届けの容器からお茶碗、お皿などに移し替えてください。

②レンジで加熱してください。
500Wで1分～1分30秒
(600Wの場合は50秒～1分10秒)

注：茶碗に移し替えて温める場合はラップを掛けて温め下さい。
注：ご飯が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

ごはん(白米)150gの美味しい食べ方



①お届けの容器からお茶碗、お皿などに移し替えてください。

②レンジで加熱してください。
500Wで1分～1分30秒
(600Wの場合は50秒～1分10秒)

注：茶碗に移し替えて温める場合はラップを掛けて温め下さい。
注：ご飯が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。

とろとろたまごのオムライスの の美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒。
(600Wの場合は1分20秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

とろとろたまごのオムライスの の美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒。
(600Wの場合は1分20秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

とろとろたまごのオムライスの の美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒。
(600Wの場合は1分20秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

とろとろたまごのオムライスの の美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒。
(600Wの場合は1分20秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

穴子ちらし寿司の美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで30秒～1分。
(600Wの場合は20秒～50秒)

注：容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注：加熱しすぎると容器が変形することがあります。

穴子ちらし寿司の美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで30秒～1分。
(600Wの場合は20秒～50秒)

注：容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注：加熱しすぎると容器が変形することがあります。

穴子ちらし寿司の美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで30秒～1分。
(600Wの場合は20秒～50秒)

注：容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注：加熱しすぎると容器が変形することがあります。

穴子ちらし寿司の美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで30秒～1分。
(600Wの場合は20秒～50秒)

注：容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注：加熱しすぎると容器が変形することがあります。

焼きちゃんぽん の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒~2分。
(600Wの場合は1分10秒
~1分40秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

焼きちゃんぽん の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒~2分。
(600Wの場合は1分10秒
~1分40秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

焼きちゃんぽん の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒~2分。
(600Wの場合は1分10秒
~1分40秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

焼きちゃんぽん の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒~2分。
(600Wの場合は1分10秒
~1分40秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

しらすごはん弁当の 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②漬物、春菊のツナマヨ和え、かまぼこを取り出してください。
- ③レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分(目安)
(600Wの場合は1分40秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

しらすごはん弁当の 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②漬物、春菊のツナマヨ和え、かまぼこを取り出してください。
- ③レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分(目安)
(600Wの場合は1分40秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

しらすごはん弁当の 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②漬物、春菊のツナマヨ和え、かまぼこを取り出してください。
- ③レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分(目安)
(600Wの場合は1分40秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

しらすごはん弁当の 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②漬物、春菊のツナマヨ和え、かまぼこを取り出してください。
- ③レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分(目安)
(600Wの場合は1分40秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

まごわやさしい弁当の 美味しい食べ方



酢飯が入っていますので、
そのままでも美味しく
召し上がることができます。

レンジで加熱する場合
蓋を外して500Wレンジで1分程
度(600Wの場合は50秒)

注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

まごわやさしい弁当の 美味しい食べ方



酢飯が入っていますので、
そのままでも美味しく
召し上がることができます。

レンジで加熱する場合
蓋を外して500Wレンジで1分程
度(600Wの場合は50秒)

注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

まごわやさしい弁当の 美味しい食べ方



酢飯が入っていますので、
そのままでも美味しく
召し上がることができます。

レンジで加熱する場合
蓋を外して500Wレンジで1分程
度(600Wの場合は50秒)

注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

まごわやさしい弁当の 美味しい食べ方



酢飯が入っていますので、
そのままでも美味しく
召し上がることができます。

レンジで加熱する場合
蓋を外して500Wレンジで1分程
度(600Wの場合は50秒)

注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

海老天丼(野菜天入り)の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分。
(600Wの場合は1分40秒)
- ③具材とご飯の間のシートを取ってください。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

海老天丼(野菜天入り)の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分。
(600Wの場合は1分40秒)
- ③具材とご飯の間のシートを取ってください。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

海老天丼(野菜天入り)の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分。
(600Wの場合は1分40秒)
- ③具材とご飯の間のシートを取ってください。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

海老天丼(野菜天入り)の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分。
(600Wの場合は1分40秒)
- ③具材とご飯の間のシートを取ってください。

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

うな重の美味しい食べ方

- ①蓋を外してください。
- ②漬物と緑バラン、蒲焼のタレと山椒の小袋を取り出してください。
- ③レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒。
(600Wの場合は1分10秒)
- ④蒲焼のタレと、お好みで山椒をかけてお召し上がりください。



注：容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注：加熱しすぎると容器が変形することがあります。

うな重の美味しい食べ方

- ①蓋を外してください。
- ②漬物と緑バラン、蒲焼のタレと山椒の小袋を取り出してください。
- ③レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒。
(600Wの場合は1分10秒)
- ④蒲焼のタレと、お好みで山椒をかけてお召し上がりください。



注：容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注：加熱しすぎると容器が変形することがあります。

うな重の美味しい食べ方

- ①蓋を外してください。
- ②漬物と緑バラン、蒲焼のタレと山椒の小袋を取り出してください。
- ③レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒。
(600Wの場合は1分10秒)
- ④蒲焼のタレと、お好みで山椒をかけてお召し上がりください。



注：容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注：加熱しすぎると容器が変形することがあります。

うな重の美味しい食べ方

- ①蓋を外してください。
- ②漬物と緑バラン、蒲焼のタレと山椒の小袋を取り出してください。
- ③レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒。
(600Wの場合は1分10秒)
- ④蒲焼のタレと、お好みで山椒をかけてお召し上がりください。



注：容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注：加熱しすぎると容器が変形することがあります。

汁なし担々麺の美味しい食べ方

①蓋を外してください。

②麺と具材の間に入っている透明 のシートをぬきとってください。

③レンジで加熱してください。500Wレンジで2分。
(600Wの場合は1分40秒)



注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

汁なし担々麺の美味しい食べ方

①蓋を外してください。

②麺と具材の間に入っている透明 のシートをぬきとってください。

③レンジで加熱してください。500Wレンジで2分。
(600Wの場合は1分40秒)



注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

汁なし担々麺の美味しい食べ方

①蓋を外してください。

②麺と具材の間に入っている透明 のシートをぬきとってください。

③レンジで加熱してください。500Wレンジで2分。
(600Wの場合は1分40秒)



注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

汁なし担々麺の美味しい食べ方

①蓋を外してください。

②麺と具材の間に入っている透明 のシートをぬきとってください。

③レンジで加熱してください。500Wレンジで2分。
(600Wの場合は1分40秒)



注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

チキンと夏野菜のスープカレー の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②福神漬けを取り出してください。
- ③レンジで加熱してください。
500Wレンジで3分
(600Wの場合は2分30秒)

注: 鍋のスープが加熱すると液体になりますので
レンジから取り出すときにやけどに十分注意してください。
注: 容器が大変熱くなる場合があります。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

チキンと夏野菜のスープカレー の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②福神漬けを取り出してください。
- ③レンジで加熱してください。
500Wレンジで3分
(600Wの場合は2分30秒)

注: 鍋のスープが加熱すると液体になりますので
レンジから取り出すときにやけどに十分注意してください。
注: 容器が大変熱くなる場合があります。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

チキンと夏野菜のスープカレー の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②福神漬けを取り出してください。
- ③レンジで加熱してください。
500Wレンジで3分
(600Wの場合は2分30秒)

注: 鍋のスープが加熱すると液体になりますので
レンジから取り出すときにやけどに十分注意してください。
注: 容器が大変熱くなる場合があります。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

チキンと夏野菜のスープカレー の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②福神漬けを取り出してください。
- ③レンジで加熱してください。
500Wレンジで3分
(600Wの場合は2分30秒)

注: 鍋のスープが加熱すると液体になりますので
レンジから取り出すときにやけどに十分注意してください。
注: 容器が大変熱くなる場合があります。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

枝豆ツナごはん弁当 の美味しい食べ方

①蓋を外してください。



②漬物、胡麻和え、ミニトマト
を取り出してください。

③レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分
(600Wの場合は1分40秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

枝豆ツナごはん弁当 の美味しい食べ方

①蓋を外してください。



②漬物、胡麻和え、ミニトマト
を取り出してください。

③レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分
(600Wの場合は1分40秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

枝豆ツナごはん弁当 の美味しい食べ方

①蓋を外してください。



②漬物、胡麻和え、ミニトマト
を取り出してください。

③レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分
(600Wの場合は1分40秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

枝豆ツナごはん弁当 の美味しい食べ方

①蓋を外してください。



②漬物、胡麻和え、ミニトマト
を取り出してください。

③レンジで加熱してください。
500Wレンジで2分
(600Wの場合は1分40秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

明太しらす丼の 美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分~1分30秒
(600Wの場合は50秒~1分10秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

明太しらす丼の 美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分~1分30秒
(600Wの場合は50秒~1分10秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

明太しらす丼の 美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分~1分30秒
(600Wの場合は50秒~1分10秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

明太しらす丼の 美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分~1分30秒
(600Wの場合は50秒~1分10秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

甘納豆入りお赤飯の美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒。
(600Wの場合は1分10秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

甘納豆入りお赤飯の美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒。
(600Wの場合は1分10秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

甘納豆入りお赤飯の美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒。
(600Wの場合は1分10秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

甘納豆入りお赤飯の美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。
500Wレンジで1分30秒。
(600Wの場合は1分10秒)

注: 容器が大変熱くなる場合があります。やけどにご注意ください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。