

**おせち一段重「和」
おせち二段重「彩」
おせち三段重「雅」の美味しい食べ方**



①お召し上がりの前までは冷蔵庫で保管してください。

②蓋を開ければ、すぐお召し上がり頂けます。

消費期限は2026年1月1日(木)です
＝お召し上がり後の容器は返却不要です＝

**おせち一段重「和」
おせち二段重「彩」
おせち三段重「雅」の美味しい食べ方**



①お召し上がりの前までは冷蔵庫で保管してください。

②蓋を開ければ、すぐお召し上がり頂けます。

消費期限は2026年1月1日(木)です
＝お召し上がり後の容器は返却不要です＝

**おせち一段重「和」
おせち二段重「彩」
おせち三段重「雅」の美味しい食べ方**



①お召し上がりの前までは冷蔵庫で保管してください。

②蓋を開ければ、すぐお召し上がり頂けます。

消費期限は2026年1月1日(木)です
＝お召し上がり後の容器は返却不要です＝

**おせち一段重「和」
おせち二段重「彩」
おせち三段重「雅」の美味しい食べ方**



①お召し上がりの前までは冷蔵庫で保管してください。

②蓋を開ければ、すぐお召し上がり頂けます。

消費期限は2026年1月1日(木)です
＝お召し上がり後の容器は返却不要です＝

札幌バルナバフーズ 新春お正月オードブル の美味しい食べ方



保存方法
冷凍庫で保管してください。

解凍方法
お届けの箱のまま冷蔵庫へ
移し約12時間を目安に解凍し
てください。

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

札幌バルナバフーズ 新春お正月オードブル の美味しい食べ方



保存方法
冷凍庫で保管してください。

解凍方法
お届けの箱のまま冷蔵庫へ
移し約12時間を目安に解凍し
てください。

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

札幌バルナバフーズ 新春お正月オードブル の美味しい食べ方



保存方法
冷凍庫で保管してください。

解凍方法
お届けの箱のまま冷蔵庫へ
移し約12時間を目安に解凍し
てください。

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

札幌バルナバフーズ 新春お正月オードブル の美味しい食べ方



保存方法
冷凍庫で保管してください。

解凍方法
お届けの箱のまま冷蔵庫へ
移し約12時間を目安に解凍し
てください。

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍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5分

※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。

※加熱調理後はお早めにお召し上がりください。

※加熱が足りない場合は、10秒ずつ再加熱してください。

※電子レンジのオート機能は使用しないでください。

※温めすぎは調理不良や容器変形の原因となります。

冷凍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5分

※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。

※加熱調理後はお早めにお召し上がりください。

※加熱が足りない場合は、10秒ずつ再加熱してください。

※電子レンジのオート機能は使用しないでください。

※温めすぎは調理不良や容器変形の原因となります。

冷凍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5分

※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。

※加熱調理後はお早めにお召し上がりください。

※加熱が足りない場合は、10秒ずつ再加熱してください。

※電子レンジのオート機能は使用しないでください。

※温めすぎは調理不良や容器変形の原因となります。

冷凍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5分

※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。

※加熱調理後はお早めにお召し上がりください。

※加熱が足りない場合は、10秒ずつ再加熱してください。

※電子レンジのオート機能は使用しないでください。

※温めすぎは調理不良や容器変形の原因となります。

弁菜亭 駅弁やの釜めし(鶏)の 美味しい食べ方



①フィルムをはさみで1cm開けてください。

②600Wレンジで3分30秒加熱してください。
(500Wの場合は4分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

注: 湯煎での温めは出来ません。

弁菜亭 駅弁やの釜めし(鶏)の 美味しい食べ方



①フィルムをはさみで1cm開けてください。

②600Wレンジで3分30秒加熱してください。
(500Wの場合は4分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

注: 湯煎での温めは出来ません。

弁菜亭 駅弁やの釜めし(鶏)の 美味しい食べ方



①フィルムをはさみで1cm開けてください。

②600Wレンジで3分30秒加熱してください。
(500Wの場合は4分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

注: 湯煎での温めは出来ません。

弁菜亭 駅弁やの釜めし(鶏)の 美味しい食べ方



①フィルムをはさみで1cm開けてください。

②600Wレンジで3分30秒加熱してください。
(500Wの場合は4分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。

注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

注: 湯煎での温めは出来ません。

弁菜亭 駅弁やの釜めし(帆立)の 美味しい食べ方



- ①フィルムをはさみで1cm開けてください。
- ②600Wレンジで3分30秒加熱してください。
(500Wの場合は4分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。
注: 湯煎での温めは出来ません。

弁菜亭 駅弁やの釜めし(帆立)の 美味しい食べ方



- ①フィルムをはさみで1cm開けてください。
- ②600Wレンジで3分30秒加熱してください。
(500Wの場合は4分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。
注: 湯煎での温めは出来ません。

弁菜亭 駅弁やの釜めし(帆立)の 美味しい食べ方



- ①フィルムをはさみで1cm開けてください。
- ②600Wレンジで3分30秒加熱してください。
(500Wの場合は4分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。
注: 湯煎での温めは出来ません。

弁菜亭 駅弁やの釜めし(帆立)の 美味しい食べ方



- ①フィルムをはさみで1cm開けてください。
- ②600Wレンジで3分30秒加熱してください。
(500Wの場合は4分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。
注: 湯煎での温めは出来ません。

弁菜亭 駅弁やの釜めし(蟹)の 美味しい食べ方



- ①フィルムをはさみで1cm開けてください。
- ②600Wレンジで3分30秒加熱してください。
(500Wの場合は4分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。
注: 湯煎での温めは出来ません。

弁菜亭 駅弁やの釜めし(蟹)の 美味しい食べ方



- ①フィルムをはさみで1cm開けてください。
- ②600Wレンジで3分30秒加熱してください。
(500Wの場合は4分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。
注: 湯煎での温めは出来ません。

弁菜亭 駅弁やの釜めし(蟹)の 美味しい食べ方



- ①フィルムをはさみで1cm開けてください。
- ②600Wレンジで3分30秒加熱してください。
(500Wの場合は4分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。
注: 湯煎での温めは出来ません。

弁菜亭 駅弁やの釜めし(蟹)の 美味しい食べ方



- ①フィルムをはさみで1cm開けてください。
- ②600Wレンジで3分30秒加熱してください。
(500Wの場合は4分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。
注: 湯煎での温めは出来ません。

札幌バルナバフーズ グラタンの 美味しい食べ方



- ①フィルムをはさみで1cm開けてください。
- ②600Wレンジで5分加熱してください。
(500Wの場合は約6分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。
注: 湯煎での温めは出来ません。
注: 冷凍庫で保存してください。解凍後の再冷凍はしないでください。

札幌バルナバフーズ グラタンの 美味しい食べ方



- ①フィルムをはさみで1cm開けてください。
- ②600Wレンジで5分加熱してください。
(500Wの場合は約6分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。
注: 湯煎での温めは出来ません。
注: 冷凍庫で保存してください。解凍後の再冷凍はしないでください。

札幌バルナバフーズ グラタンの 美味しい食べ方



- ①フィルムをはさみで1cm開けてください。
- ②600Wレンジで5分加熱してください。
(500Wの場合は約6分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。
注: 湯煎での温めは出来ません。
注: 冷凍庫で保存してください。解凍後の再冷凍はしないでください。

札幌バルナバフーズ グラタンの 美味しい食べ方



- ①フィルムをはさみで1cm開けてください。
- ②600Wレンジで5分加熱してください。
(500Wの場合は約6分)

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: 温めたりない場合は追加で10秒ずつ温めてください。
注: 湯煎での温めは出来ません。
注: 冷凍庫で保存してください。解凍後の再冷凍はしないでください。

札幌バルナバフーズ クリスマスオードブル の美味しい食べ方



保存方法
冷凍庫で保管してください。

解凍方法
お届けの箱のまま冷蔵庫へ
移し約12時間を目安に解凍し
てください。

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

札幌バルナバフーズ クリスマスオードブル の美味しい食べ方



保存方法
冷凍庫で保管してください。

解凍方法
お届けの箱のまま冷蔵庫へ
移し約12時間を目安に解凍し
てください。

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

札幌バルナバフーズ クリスマスオードブル の美味しい食べ方



保存方法
冷凍庫で保管してください。

解凍方法
お届けの箱のまま冷蔵庫へ
移し約12時間を目安に解凍し
てください。

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

札幌バルナバフーズ クリスマスオードブル の美味しい食べ方



保存方法
冷凍庫で保管してください。

解凍方法
お届けの箱のまま冷蔵庫へ
移し約12時間を目安に解凍し
てください。

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

フライドチキンの美味しい食べ方



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

フライドチキンの美味しい食べ方



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

フライドチキンの美味しい食べ方



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

フライドチキンの美味しい食べ方



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

茶碗蒸し煌の美味しい食べ方



- 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。

茶碗蒸し煌の美味しい食べ方



- 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。

茶碗蒸し煌の美味しい食べ方



- 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。

茶碗蒸し煌の美味しい食べ方



- 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。

生寿司12貫 生寿司24貫の美味しい食べ方



＝お召し上がりまでは、
冷暗所(20℃以下)にて保管してください＝
※冷蔵庫で保管しますと温度帯の低さと冷気による乾燥でシャリが固くなる可能性があります。そのため、冷暗所がお勧めです！

消費期限は2025年12月30日(火)です

生寿司12貫 生寿司24貫の美味しい食べ方



＝お召し上がりまでは、
冷暗所(20℃以下)にて保管してください＝
※冷蔵庫で保管しますと温度帯の低さと冷気による乾燥でシャリが固くなる可能性があります。そのため、冷暗所がお勧めです！

消費期限は2025年12月30日(火)です

生寿司12貫 生寿司24貫の美味しい食べ方



＝お召し上がりまでは、
冷暗所(20℃以下)にて保管してください＝
※冷蔵庫で保管しますと温度帯の低さと冷気による乾燥でシャリが固くなる可能性があります。そのため、冷暗所がお勧めです！

消費期限は2025年12月30日(火)です

生寿司12貫 生寿司24貫の美味しい食べ方



＝お召し上がりまでは、
冷暗所(20℃以下)にて保管してください＝
※冷蔵庫で保管しますと温度帯の低さと冷気による乾燥でシャリが固くなる可能性があります。そのため、冷暗所がお勧めです！

消費期限は2025年12月30日(火)です