

エビフライカレーの美味しい食べ方

①漬物とエビフライとシートを取り出してください。※シートは廃棄してください。

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漬物とエビフライとシートを取り出してください。※シートは廃棄してください。

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漬物とエビフライとシートを取り出してください。※シートは廃棄してください。

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漬物とエビフライとシートを取り出してください。※シートは廃棄してください。

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)

③ご飯ととんかつの間のシートを
取り除いてお召し上がりください。



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)

③ご飯ととんかつの間のシートを
取り除いてお召し上がりください。



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)

③ご飯ととんかつの間のシートを
取り除いてお召し上がりください。



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)

③ご飯ととんかつの間のシートを
取り除いてお召し上がりください。



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 of 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 of 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 of 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 of 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。

かつおだしの醤油焼うどんの 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- 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)

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。

かつおだしの醤油焼うどんの 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- 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)

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。

かつおだしの醤油焼うどんの 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- 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)

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。

かつおだしの醤油焼うどんの 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- 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)

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。

ハンバーグ弁当 の美味しい食べ方

- ①フタを外してください。
- ②漬物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。

ハンバーグ弁当 の美味しい食べ方

- ①フタを外してください。
- ②漬物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。

ハンバーグ弁当 の美味しい食べ方

- ①フタを外してください。
- ②漬物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。

ハンバーグ弁当 の美味しい食べ方

- ①フタを外してください。
- ②漬物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。

春の味覚天重のおいしい食べ方

- ①フタを外してください。
- ②ご飯と天ぷらの間に入っている透明のシートを抜き取ってください。
- ③菜の花の和え物、漬物を取り出してください。
- ④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。

春の味覚天重のおいしい食べ方

- ①フタを外してください。
- ②ご飯と天ぷらの間に入っている透明のシートを抜き取ってください。
- ③菜の花の和え物、漬物を取り出してください。
- ④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。

春の味覚天重のおいしい食べ方

- ①フタを外してください。
- ②ご飯と天ぷらの間に入っている透明のシートを抜き取ってください。
- ③菜の花の和え物、漬物を取り出してください。
- ④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。

春の味覚天重のおいしい食べ方

- ①フタを外してください。
- ②ご飯と天ぷらの間に入っている透明のシートを抜き取ってください。
- ③菜の花の和え物、漬物を取り出してください。
- ④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フタを外してください。
- ②麺と具材の間に入っている透明のシートを抜き取ってください。
- 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フタを外してください。
- ②麺と具材の間に入っている透明のシートを抜き取ってください。
- 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フタを外してください。
- ②麺と具材の間に入っている透明のシートを抜き取ってください。
- 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フタを外してください。
- ②麺と具材の間に入っている透明のシートを抜き取ってください。
- 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。

あさりご飯弁当の 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②漬物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。

あさりご飯弁当の 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②漬物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。

あさりご飯弁当の 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②漬物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。

あさりご飯弁当の 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②漬物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。

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。

満腹！大きなえびフライ弁当 の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②タルタルソース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。

満腹！大きなえびフライ弁当 の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②タルタルソース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。

満腹！大きなえびフライ弁当 の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②タルタルソース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。

満腹！大きなえびフライ弁当 の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②タルタルソース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。

春のお花見弁当 の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②ポテトサラダと漬物と大福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。

春のお花見弁当 の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②ポテトサラダと漬物と大福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。

春のお花見弁当 の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②ポテトサラダと漬物と大福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。

春のお花見弁当 の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②ポテトサラダと漬物と大福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。

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。

目玉焼き焼きそば の美味しい食べ方

- ①フタを外してください。
- ②紅生姜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。

目玉焼き焼きそば の美味しい食べ方

- ①フタを外してください。
- ②紅生姜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。

目玉焼き焼きそば の美味しい食べ方

- ①フタを外してください。
- ②紅生姜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。

目玉焼き焼きそば の美味しい食べ方

- ①フタを外してください。
- ②紅生姜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。

三元豚のロースカツ重 の美味しい食べ方

①ふたを外してください。

②漬物とポテトサラダを取り除いてください。

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)



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。

三元豚のロースカツ重 の美味しい食べ方

①ふたを外してください。

②漬物とポテトサラダを取り除いてください。

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)



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。

三元豚のロースカツ重 の美味しい食べ方

①ふたを外してください。

②漬物とポテトサラダを取り除いてください。

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)



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。

三元豚のロースカツ重 の美味しい食べ方

①ふたを外してください。

②漬物とポテトサラダを取り除いてください。

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)



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。

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。