

調理方法

豚角煮のり弁当、もろみ魚焼きのり弁当(さわら)

500W7分



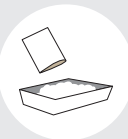
5分おく

弁当箱は、冷凍のままふたをした状態で電子レンジで500W7分温め、そのまま5分おき、全体の温度が均一になるようになじませる。

500W2分30秒



角煮・魚は、文字が書かれている面を上にして、冷凍のまま電子レンジで500W2分30秒温める。



温まったら、袋を切って中身を取り出し盛り付けてできあがり。

ゴロゴロ具材の卵の花、魚のもろみ焼き

500W2分30秒



冷凍のまま電子レンジで500W2分30秒温め、お皿に盛り付けてできあがり。

たまり醤油のひじき煮、彩り野菜のきんぴら

500W2分



冷凍のまま電子レンジで500W2分温め、お皿に盛り付けてできあがり。

豆乳ドレッシングのポテトサラダ

500W1分



5分おく

冷凍のまま電子レンジで500W1分温め、混ぜながらお皿に盛り付け、そのまま5分おいて全体の温度が均一になるようになじませたらできあがり。

生パスタ(スパゲッティ)

500W3分



文字が書かれている面を上にして、冷凍のまま電子レンジで500W3分温める。



温まったら、お皿に移し替え軽くほぐし、好みのソースをよくからめてできあがり。

アラビアータ、大豆ミートソース



水を張った鍋に袋ごと入れ、火にかけ、沸騰してから10分温める。封を切って温めたスパゲッティにかけ、よくからめてできあがり。

流水解凍

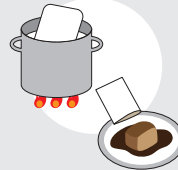


ジェノベーゼ

流水で10分解凍する。凍った部分がなくなったら、封を切って温めたスパゲッティにかけ、よくからめてできあがり。

豚角煮

< 湯せんで温める場合 > **おすすめ**



水を張った鍋に袋ごと入れ、火にかけ、沸騰してから15分温める。温まったら、お皿に盛り付けてできあがり。

< 電子レンジで温める場合 >

500W2分30秒

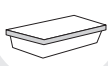


文字が書かれている面を上にして、冷凍のまま電子レンジで500W2分30秒温める。温まったら、お皿に盛り付けてできあがり。

いなり寿司

500W
2分+1分30秒

20分おく



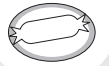
冷凍のままふたをした状態で、電子レンジで500W2分温め、箱を180度回転させ、さらに500W1分30秒温める。*回転式の電子レンジの場合、3分温めてください。

ふたをしたまま20分おき、全体の温度が均一になるようになじませたらできあがり。

サーモンとアボカドの寿司ブリトー

500W
1分30秒+1分30秒

20分おく



冷凍の袋のまま電子レンジで500W1分30秒温め、袋を裏返しさらに500W1分30秒温める。

袋から取り出し20分おき、全体の温度が均一になるようになじませ、包丁で中央斜めに切ってできあがり。

野菜の寿司ブリトー

500W
2分+2分

20分おく



冷凍の袋のまま電子レンジで500W2分温め、袋を裏返しさらに500W2分温める。

袋から取り出し20分おき、全体の温度が均一になるようになじませ、包丁で中央斜めに切ってできあがり。

K庵のみりん粕ケーキ(チーズ風味)

冷蔵庫で解凍



6時間

箱のまま冷蔵庫に移し替え6時間解凍する。お好みのサイズに切り分け、お皿に盛り付けてできあがり。

感想をお聞かせください!

九重味淋オンラインショップで
口コミを書き込むと、次回お会計で
使えるポイントがたまる!



●電子レンジや湯せんから取り出す際、袋や箱がかなり熱くなっていますので、やけどや開封時の飛びはねには十分ご注意ください。●調理時間は目安です。お使いの調理器具や機械により多少異なります。●いったん解けたものを再凍結すると、味・品質を損ねることがありますので再凍結はしないでください。●解凍、調理後はお早めにお召し上がりください。