

調理方法

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!



豚角煮のり弁当、もろみ魚焼きのり弁当(さわら)

500W 7分



弁当箱は、冷凍のままふたをした状態で
電子レンジ(500W)で7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。

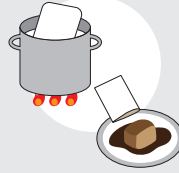
5分おく

500W
2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(500W)で2分30秒温め、
弁当箱に盛り付ける。

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に入れて火にかけ、
沸騰してから15分温め、
お皿に盛り付ける。

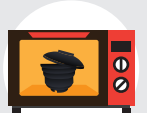
500W 2分30秒



< 電子レンジで温める場合 >

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(500W)で2分30秒温め、
お皿に盛り付ける。

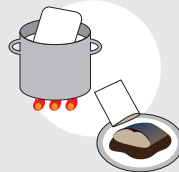
贅沢プチ丼



袋から丼を取り出し、上ふたをずらして
電子レンジで温める。

湯葉あんかけ丼・鯛ぞうすい 500W: 3分
三河産しらす丼・十勝帯広風豚丼 500W: 2分

さばの味噌煮



水を張った鍋に袋ごとに入れて火にかけ、
沸騰してから10分温め、
お皿に盛り付ける。

ゴロゴロ具材の卵の花、魚のもろみ焼き、たまり醤油のひじき煮、彩り野菜のきんぴら、もつ煮込み、どて煮



袋から取り出し冷凍のまま電子レンジで温め、お皿に盛り付ける。

ゴロゴロ具材の卵の花・魚のもろみ焼き 500W: 2分30秒
たまり醤油のひじき煮・彩り野菜のきんぴら 500W: 2分

もつ煮込み* 500W: 4分30秒
どて煮* 500W: 4分

*お好みで刻みねぎや
一味、七味をかけて
お召し上がりください。

北海道産ホタテのみりんもろみ漬け、国産大エビのみりんもろみ漬け



両面1分



両面2分

流水が常温で解凍し、フライパンにホイルシートを敷いて
袋から取り出した具材をのせる。
フタをして両面を弱めの中火で焼く。

北海道産ホタテのみりんもろみ漬け 両面 1分ずつ
国産大エビのみりんもろみ漬け 両面 2分ずつ

豆乳ドレッシングのポテトサラダ



500W 1分

5分おく

冷凍の袋のまま電子レンジ
(500W)で1分温め、混ぜな
がらお皿に盛り付ける。
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。

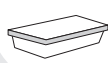
いなり寿司

500W
2分+1分30秒



冷凍のままふたをした状態
で、電子レンジ(500W)で
2分温め、箱を180度回転
させ、さらに1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。

20分おく



ふたをしたまま20分おき、
全体の温度が均一になる
ようになじませる。

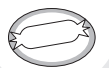
サーモンとアボカドの寿司ブリトー

500W
1分30秒+1分30秒



冷凍の袋のまま電子レンジ
(500W)で1分30秒温め、袋
を裏返しさらに1分30秒温め
る。

20分おく



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、包丁で中央を斜
めに切る。

野菜の寿司ブリトー

500W
2分+2分



冷凍の袋のまま電子レンジ
(500W)で2分温め、袋を裏
返しさらに2分温める。

20分おく



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、包丁で中央を斜
めに切る。

K庵のみりん粕ケーキ(チーズ風味)

冷蔵庫

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は、味・品質を損ねることがあ
りますので再凍結しないでください。●解凍、調理後はお早め
にお召し上がりください。