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(さけ)

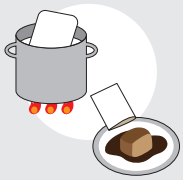


弁当箱は、冷凍のままふたをした状態で
電子レンジ(500W)で7分温め、そのまま5分おき、
全体の温度が均一になるようになじませる。



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。



＜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	もつ煮込み*	500W:4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	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



流水か常温で解凍し、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



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



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。



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



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。



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



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。



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)



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。

調理方法

カラダ、よろこぶ。
蔵元料理
庵'sれしぴ

みそ煮込みうどん、鍋焼きうどん、発酵づくし鍋うどん



アルミ鍋を袋から取り出し、
冷凍のままガスコンロまたはIH調理器の中心に置き、
弱火（IH調理器の場合500W以下）で3分加熱し、
その後火力を上げて、全体がぐつぐつ煮立ったらできあがり。

●容器はアルミで作られています。容器が変形している場合はアルミが焼き切れる恐れがあります。●一部のIH調理器の機種によっては加熱できないことがあります。別鍋に移して調理してください。●吹きこぼれのないようにご注意ください。●調理中および調理後はアルミ容器がかなり熱くなっていますので、やけどには十分に注意してください。●容器の再利用はしないでください。

雑煮



器を袋から取り出し、冷凍のまま電子レンジで温める。

関東風	500W：5分
関西風	500W：4分
九州風	500W：4分30秒
東北風	500W：4分30秒

お好みで三つ葉やかつお節、ゆずの皮、セリなどをのせると、より一層おいしくお召し上がりいただけます。

●電子レンジや湯せんから取り出す際、袋や容器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。