

調理方法



豚角煮のり弁当、もろみ魚焼きのり弁当

500W7分



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、旬の魚のもろみ焼き

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



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。

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。

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



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。

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



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。

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



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。



●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。

生パスタ(スペゲッティ)

ソース⇒麺の順に調理ください。

※ソースと麺を一度に温めないでください。



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、お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

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分温めたら、温めたスペゲッティにかけ、よくからめてできあがり。

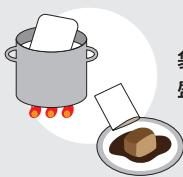


ジェノベーゼ

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ペゲッティにかけ、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



袋ごと15分湯せんで温める。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。

K庵のみりん粕ケーキ(チーズ風味)

冷蔵庫で解凍



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！

