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(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 (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(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 (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。

とんかつカレーの美味しい食べ方

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)

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。



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。

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)

注: 蓋をしたまま温められる容器となっております。

注:電子レンジの出カ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)

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。

カレーライスの美味しい食べ方

カレーライスの美味しい食べ方



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)

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。



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)

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、加速ない際によった。

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)

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。

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。

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。

海老天丼(野菜天入り)の美味しい食べ方

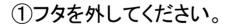
①フタを外してください。



- 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)
- ③具材とご飯の間のシートを 取ってください。

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。

海老天丼(野菜天入り)の美味しい食べ方





- 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具材とご飯の間のシートを 取ってください。

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。

海老天丼(野菜天入り)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)
- ③具材とご飯の間のシートを 取ってください。

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。

海老天丼(野菜天入り)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)
- ③具材とご飯の間のシートを 取ってください。

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。

かにめしの美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②みかん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1分20秒。(600Wの場合は1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:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

かにめしの美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②みかん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1分20秒。(600Wの場合は1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:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

かにめしの美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②みかん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1分20秒。 (600Wの場合は1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:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

かにめしの美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②みかん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1分20秒。 (600Wの場合は1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。

茶碗蒸しの美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。500Wレンジで1分30秒。(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。

茶碗蒸しの美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。500Wレンジで1分30秒。(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。

茶碗蒸しの美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。 500Wレンジで1分30秒。 (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。

茶碗蒸しの美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。500Wレンジで1分30秒。(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。

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紅牛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。

枝豆ツナごはん弁当 の美味しい食べ方

①蓋を外してください。



- ②漬物、胡麻和え、ミニトマト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。

枝豆ツナごはん弁当 の美味しい食べ方

①蓋を外してください。



- ②漬物、胡麻和え、ミニトマト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。

枝豆ツナごはん弁当 の美味しい食べ方

①蓋を外してください。



- ②漬物、胡麻和え、ミニトマト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。

枝豆ツナごはん弁当 の美味しい食べ方

①蓋を外してください。



- ②漬物、胡麻和え、ミニトマト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。

焼きあごだしのちゃんこ鍋の 美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。 500Wレンジで 3分~3分30秒(目安) (600Wの場合は2分30秒~3分)

注:鍋のスープが加熱すると液体になりますので レンジから取り出す時にやけどに十分注意してください。

注:容器が大変熱くなる場合があります。

注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

焼きあごだしのちゃんこ鍋の 美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。 500Wレンジで 3分~3分30秒(目安) (600Wの場合は2分30秒~3分)

注:鍋のスープが加熱すると液体になりますので レンジから取り出す時にやけどに十分注意してください。

注:容器が大変熱くなる場合があります。

注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

焼きあごだしのちゃんこ鍋の 美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。 500Wレンジで 3分~3分30秒(目安) (600Wの場合は2分30秒~3分)

注:鍋のスープが加熱すると液体になりますので レンジから取り出す時にやけどに十分注意してください。

注:容器が大変熱くなる場合があります。

注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

焼きあごだしのちゃんこ鍋の 美味しい食べ方



①蓋を外してください。

②レンジで加熱してください。 500Wレンジで 3分~3分30秒(目安) (600Wの場合は2分30秒~3分)

注:鍋のスープが加熱すると液体になりますので レンジから取り出す時にやけどに十分注意してください。

注:容器が大変熱くなる場合があります。

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:加勢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。

佐藤水産の海鮮釜めしの美味しい食べ方

はないない。

①具を取り外してください。

②ご飯を500Wレンジで 1分30秒加熱してください。 (600Wの場合は1分10秒)

アレンジ: ご飯を温めた後 お茶を注いで海鮮茶漬けとしても おいしくお召し上がりいただけます。

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: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。

佐藤水産の海鮮釜めしの美味しい食べ方



①具を取り外してください。

②ご飯を500Wレンジで 1分30秒加熱してください。 (600Wの場合は1分10秒)

アレンジ: ご飯を温めた後 お茶を注いで海鮮茶漬けとしても おいしくお召し上がりいただけます。

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: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。

佐藤水産の海鮮釜めしの美味しい食べ方



①具を取り外してください。

②ご飯を500Wレンジで 1分30秒加熱してください。 (600Wの場合は1分10秒)

アレンジ: ご飯を温めた後 お茶を注いで海鮮茶漬けとしても おいしくお召し上がりいただけます。

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: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。

佐藤水産の海鮮釜めしの美味しい食べ方



①具を取り外してください。

②ご飯を500Wレンジで 1分30秒加熱してください。 (600Wの場合は1分10秒)

アレンジ: ご飯を温めた後 お茶を注いで海鮮茶漬けとしても おいしくお召し上がりいただけます。

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: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。

親子丼 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。

親子丼 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。

親子丼の美味しい食べ方



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。

親子丼の美味しい食べ方



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。

牛すき焼き重の 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。

牛すき焼き重の 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。

牛すき焼き重の 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。

牛すき焼き重の 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。

まごわやさしい弁当の美味しい食べ方



酢飯が入っていますので、 そのままでも美味しく 召し上がることができます。

レンジで加熱する場合 蓋を外して長芋サラダ、 ひじきの煮物、ほうれん草と人 参の胡麻和え、金時煮豆を取り 出し500Wレンジで1分程度加 熱(600Wの場合は50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。

まごわやさしい弁当の美味しい食べ方



酢飯が入っていますので、 そのままでも美味しく 召し上がることができます。

レンジで加熱する場合

蓋を外して長芋サラダ、 ひじきの煮物、ほうれん草と人 参の胡麻和え、金時煮豆を取り 出し500Wレンジで1分程度加 熱(600Wの場合は50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。

まごわやさしい弁当の美味しい食べ方



酢飯が入っていますので、 そのままでも美味しく 召し上がることができます。

レンジで加熱する場合 蓋を外して長芋サラダ、 ひじきの煮物、ほうれん草と人 参の胡麻和え、金時煮豆を取り 出し500Wレンジで1分程度加 熱(600Wの場合は50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。

まごわやさしい弁当の美味しい食べ方



酢飯が入っていますので、 そのままでも美味しく 召し上がることができます。

レンジで加熱する場合

蓋を外して長芋サラダ、 ひじきの煮物、ほうれん草と人 参の胡麻和え、金時煮豆を取り 出し500Wレンジで1分程度加 熱(600Wの場合は50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。