

# 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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。  
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。

## 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。

## かつおだしの醤油焼うどんの 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。

## かつおだしの醤油焼うどんの 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。

## かつおだしの醤油焼うどんの 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。

## かつおだしの醤油焼うどんの 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。  
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。

## 満腹！大きなシューマイ弁当 の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- 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。

## 満腹！大きなシューマイ弁当 の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- 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。

## 満腹！大きなシューマイ弁当 の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- 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。

## 満腹！大きなシューマイ弁当 の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- 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。

## 海老天うどんの 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6分~6分30秒  
(600Wの場合は5分~5分20秒)

注:容器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際は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。

## 海老天うどんの 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6分~6分30秒  
(600Wの場合は5分~5分20秒)

注:容器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際は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。

## 海老天うどんの 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6分~6分30秒  
(600Wの場合は5分~5分20秒)

注:容器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際は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。

## 海老天うどんの 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6分~6分30秒  
(600Wの場合は5分~5分20秒)

注:容器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際は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。

# 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。

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。  
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。

## しらすごはん弁当の 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②漬物、春菊のツナマヨ和え、かまぼこ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(目安)  
(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。

## しらすごはん弁当の 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②漬物、春菊のツナマヨ和え、かまぼこ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(目安)  
(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。

## しらすごはん弁当の 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②漬物、春菊のツナマヨ和え、かまぼこ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(目安)  
(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。

## しらすごはん弁当の 美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②漬物、春菊のツナマヨ和え、かまぼこ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(目安)  
(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。

## どさんこ松花堂弁当の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②小松菜のがごめ昆布お浸しはお好みで取り外してください。
- ③レンジで加熱してください。  
500Wレンジで2分(目安)  
(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。

注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

## どさんこ松花堂弁当の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②小松菜のがごめ昆布お浸しはお好みで取り外してください。
- ③レンジで加熱してください。  
500Wレンジで2分(目安)  
(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。

注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

## どさんこ松花堂弁当の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②小松菜のがごめ昆布お浸しはお好みで取り外してください。
- ③レンジで加熱してください。  
500Wレンジで2分(目安)  
(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。

注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

## どさんこ松花堂弁当の美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②小松菜のがごめ昆布お浸しはお好みで取り外してください。
- ③レンジで加熱してください。  
500Wレンジで2分(目安)  
(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。

注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

## 汁なし担々麺の美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②麺と具材の間に入っている透明のシートを抜き取ってください。
- 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。

## 汁なし担々麺の美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②麺と具材の間に入っている透明のシートを抜き取ってください。
- 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。

## 汁なし担々麺の美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②麺と具材の間に入っている透明のシートを抜き取ってください。
- 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。

## 汁なし担々麺の美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②麺と具材の間に入っている透明のシートを抜き取ってください。
- 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。

## チキンと野菜のスープカレー の美味しい食べ方

①蓋を外してください。



②福神漬け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3分  
(600Wの場合は2分30秒)

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とき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。

## チキンと野菜のスープカレー の美味しい食べ方

①蓋を外してください。



②福神漬け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3分  
(600Wの場合は2分30秒)

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とき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。

## チキンと野菜のスープカレー の美味しい食べ方

①蓋を外してください。



②福神漬け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3分  
(600Wの場合は2分30秒)

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とき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。

## チキンと野菜のスープカレー の美味しい食べ方

①蓋を外してください。



②福神漬け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3分  
(600Wの場合は2分30秒)

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とき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。