

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)

③ご飯ととんかつの間のシートを
取り除いてお召し上がりください。

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)

③ご飯ととんかつの間のシートを
取り除いてお召し上がりください。

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)

③ご飯ととんかつの間のシートを
取り除いてお召し上がりください。

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)

③ご飯ととんかつの間のシートを
取り除いてお召し上がりください。

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漬物とエビフライとシートを取り出してください。※シートは廃棄してください。

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漬物とエビフライとシートを取り出してください。※シートは廃棄してください。

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漬物とエビフライとシートを取り出してください。※シートは廃棄してください。

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漬物とエビフライとシートを取り出してください。※シートは廃棄してください。

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。

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。

弁菜亭の冷凍弁当の あたため方

本商品は冷凍商品です。密封包装にてお届けいたします。

①準備:袋の端にハサミで3 cmほどの切込みを入れてください。

②加熱:電子レンジで温めます。
500Wレンジの場合は約3分、600Wレンジの場合は約2分30秒

③蒸らす:レンジの中で【1分ほど置く(蒸らす)】と、
全体の温度が均一になりふっくらと仕上がります。



※冷たい箇所がある場合は、様子を見ながら10秒ずつ追加で加熱してください。
※容器が熱くなりますので、取り出す際はヤケドにご注意ください。

弁菜亭の冷凍弁当の あたため方

本商品は冷凍商品です。密封包装にてお届けいたします。

①準備:袋の端にハサミで3 cmほどの切込みを入れてください。

②加熱:電子レンジで温めます。
500Wレンジの場合は約3分、600Wレンジの場合は約2分30秒

③蒸らす:レンジの中で【1分ほど置く(蒸らす)】と、
全体の温度が均一になりふっくらと仕上がります。



※冷たい箇所がある場合は、様子を見ながら10秒ずつ追加で加熱してください。
※容器が熱くなりますので、取り出す際はヤケドにご注意ください。

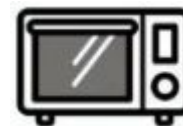
弁菜亭の冷凍弁当の あたため方

本商品は冷凍商品です。密封包装にてお届けいたします。

①準備:袋の端にハサミで3 cmほどの切込みを入れてください。

②加熱:電子レンジで温めます。
500Wレンジの場合は約3分、600Wレンジの場合は約2分30秒

③蒸らす:レンジの中で【1分ほど置く(蒸らす)】と、
全体の温度が均一になりふっくらと仕上がります。



※冷たい箇所がある場合は、様子を見ながら10秒ずつ追加で加熱してください。
※容器が熱くなりますので、取り出す際はヤケドにご注意ください。

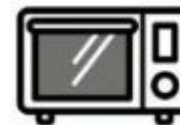
弁菜亭の冷凍弁当の あたため方

本商品は冷凍商品です。密封包装にてお届けいたします。

①準備:袋の端にハサミで3 cmほどの切込みを入れてください。

②加熱:電子レンジで温めます。
500Wレンジの場合は約3分、600Wレンジの場合は約2分30秒

③蒸らす:レンジの中で【1分ほど置く(蒸らす)】と、
全体の温度が均一になりふっくらと仕上がります。



※冷たい箇所がある場合は、様子を見ながら10秒ずつ追加で加熱してください。
※容器が熱くなりますので、取り出す際はヤケドにご注意ください。

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。

焼きとんこつラーメン 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。

焼きとんこつラーメン 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。

焼きとんこつラーメン 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。

焼きとんこつラーメン 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。

いももち 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1分
(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。

いももち 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1分
(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。

いももち 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1分
(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。

いももち 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1分
(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。

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。

えびピラフプレートの 美味しい食べ方

①フタを外してください。



②ポテトサラダと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1分30秒
(600Wの場合は1分15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。

えびピラフプレートの 美味しい食べ方

①フタを外してください。



②ポテトサラダと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1分30秒
(600Wの場合は1分15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。

えびピラフプレートの 美味しい食べ方

①フタを外してください。



②ポテトサラダと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1分30秒
(600Wの場合は1分15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。

えびピラフプレートの 美味しい食べ方

①フタを外してください。



②ポテトサラダと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1分30秒
(600Wの場合は1分15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。

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。

三元豚の十勝風豚重の 美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②桜大根を取り出してください。
- ③豚重を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。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

三元豚の十勝風豚重の 美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②桜大根を取り出してください。
- ③豚重を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。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

三元豚の十勝風豚重の 美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②桜大根を取り出してください。
- ③豚重を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。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

三元豚の十勝風豚重の 美味しい食べ方



- ①蓋を外してください。
- ②桜大根を取り出してください。
- ③豚重を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。
注: 加熱しすぎると容器が変形することがあります。

秋を満喫♪詰合せ御膳の 美味しい食べ方



①フタを外してください。

②さつまいものツナサラダとミニトマトを取り出してください。(大学芋風はお好みで)

③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15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。

秋を満喫♪詰合せ御膳の 美味しい食べ方



①フタを外してください。

②さつまいものツナサラダとミニトマトを取り出してください。(大学芋風はお好みで)

③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15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。

秋を満喫♪詰合せ御膳の 美味しい食べ方



①フタを外してください。

②さつまいものツナサラダとミニトマトを取り出してください。(大学芋風はお好みで)

③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15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。

秋を満喫♪詰合せ御膳の 美味しい食べ方



①フタを外してください。

②さつまいものツナサラダとミニトマトを取り出してください。(大学芋風はお好みで)

③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15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。

唐揚げ弁当 の美味しい食べ方

①フタを外してください。

②ほうれん草のお浸しと桜大根
とレモン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。

唐揚げ弁当 の美味しい食べ方

①フタを外してください。

②ほうれん草のお浸しと桜大根
とレモン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。

唐揚げ弁当 の美味しい食べ方

①フタを外してください。

②ほうれん草のお浸しと桜大根
とレモン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。

唐揚げ弁当 の美味しい食べ方

①フタを外してください。

②ほうれん草のお浸しと桜大根
とレモン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。

あさりご飯弁当の 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。

あさりご飯弁当の 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。

あさりご飯弁当の 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。

あさりご飯弁当の 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。

あんかけ焼きそばの美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②麺とあんかけの間に入っている透明な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1分半～2分(目安)(600Wの場合は1分10秒～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。

あんかけ焼きそばの美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②麺とあんかけの間に入っている透明な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1分半～2分(目安)(600Wの場合は1分10秒～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。

あんかけ焼きそばの美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②麺とあんかけの間に入っている透明な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1分半～2分(目安)(600Wの場合は1分10秒～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。

あんかけ焼きそばの美味しい食べ方



- ①フタを外してください。
- ②麺とあんかけの間に入っている透明な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1分半～2分(目安)(600Wの場合は1分10秒～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。

ハロウィン弁当 の美味しい食べ方

①蓋を外してください。

②紫キャベツと人参のラペを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
(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。

ハロウィン弁当 の美味しい食べ方

①蓋を外してください。

②紫キャベツと人参のラペを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
(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。

ハロウィン弁当 の美味しい食べ方

①蓋を外してください。

②紫キャベツと人参のラペを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
(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。

ハロウィン弁当 の美味しい食べ方

①蓋を外してください。

②紫キャベツと人参のラペを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
(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。