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。

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。

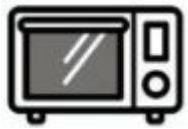
弁菜亭の冷凍弁当の
あたため方

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。

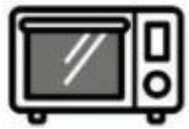
弁菜亭の冷凍弁当の
あたため方

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。

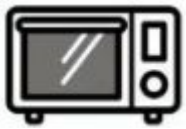
弁菜亭の冷凍弁当の
あたため方

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。

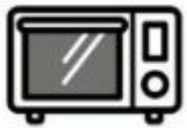
弁菜亭の冷凍弁当の
あたため方

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。

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。

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。

具沢山豚汁の
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30秒～2分程度(目安)
(600Wの場合は
1分15秒～1分40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。

具沢山豚汁の
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30秒～2分程度(目安)
(600Wの場合は
1分15秒～1分40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。

具沢山豚汁の
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30秒～2分程度(目安)
(600Wの場合は
1分15秒～1分40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。

具沢山豚汁の
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30秒～2分程度(目安)
(600Wの場合は
1分15秒～1分40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。

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。

三元豚のもちっと水餃子鍋の美味しい食べ方



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3分30秒(目安)
(600Wの場合は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。

三元豚のもちっと水餃子鍋の美味しい食べ方



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3分30秒(目安)
(600Wの場合は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。

三元豚のもちっと水餃子鍋の美味しい食べ方



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3分30秒(目安)
(600Wの場合は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。

三元豚のもちっと水餃子鍋の美味しい食べ方



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3分30秒(目安)
(600Wの場合は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。

三元豚ロースのスパカツ
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20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。

三元豚ロースのスパカツ
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20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。

三元豚ロースのスパカツ
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20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。

三元豚ロースのスパカツ
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20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。

蒸し鶏の三色丼の
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。
注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

蒸し鶏の三色丼の
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。
注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

蒸し鶏の三色丼の
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。
注:加熱しすぎると容器が変形することがあります。

蒸し鶏の三色丼の
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。
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。

かぼちゃぜんざいの美味しい食べ方



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分半～2分
(600Wの場合は
1分15秒～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。

かぼちゃぜんざいの美味しい食べ方



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分半～2分
(600Wの場合は
1分15秒～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。

かぼちゃぜんざいの美味しい食べ方



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分半～2分
(600Wの場合は
1分15秒～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。

かぼちゃぜんざいの美味しい食べ方



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分半～2分
(600Wの場合は
1分15秒～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。

クリスマス弁当の美味しい食べ方



①ふたを外してください。

②ブロッコリーとコーンの
サラダ、ロールケーキを取り除いて
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。

クリスマス弁当の美味しい食べ方



①ふたを外してください。

②ブロッコリーとコーンの
サラダ、ロールケーキを取り除いて
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。

クリスマス弁当の美味しい食べ方



①ふたを外してください。

②ブロッコリーとコーンの
サラダ、ロールケーキを取り除いて
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。

クリスマス弁当の美味しい食べ方



①ふたを外してください。

②ブロッコリーとコーンの
サラダ、ロールケーキを取り除いて
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。

フライドチキ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1分50秒。
（600Wレンジの場合は1分30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。

フライドチキ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1分50秒。
（600Wレンジの場合は1分30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。

フライドチキ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1分50秒。
（600Wレンジの場合は1分30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。

フライドチキ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1分50秒。
（600Wレンジの場合は1分30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。