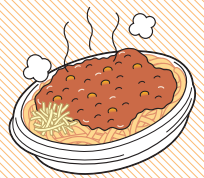
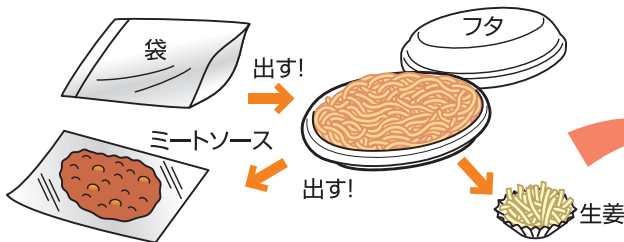


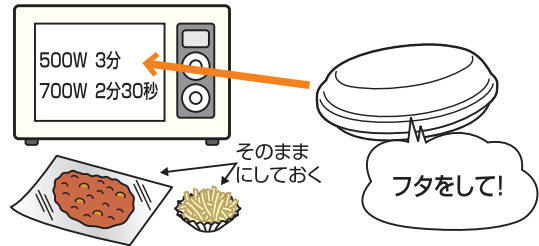
イタリアンの作り方



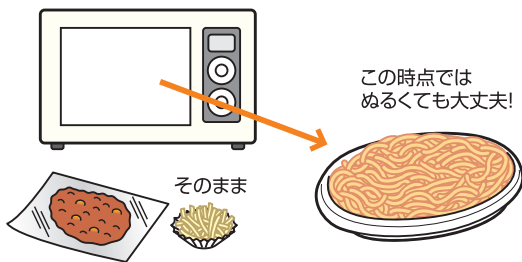
～美味しくお召し上がりいただくために～



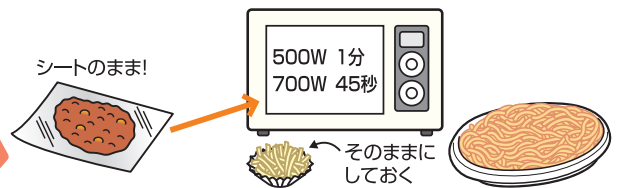
①袋から出し容器の中のシートに乗ったミートソースと生姜を取り出します。



②焼きそばが入った容器にフタをして、電子レンジ(500W)で3分加熱します。



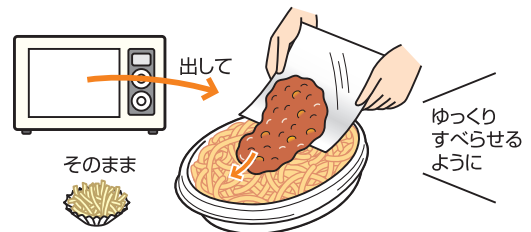
③3分たったらやきそばを取り出します。



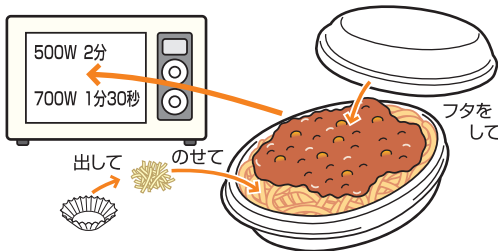
④次にシートに乗せたままのミートソースだけを電子レンジ(500W)で1分加熱します。
(※ミートソースは温めてもシートから流れ出る事はないのでご安心ください。)



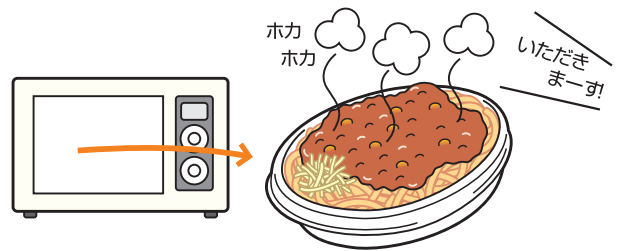
⑤ミートソースを加熱している間に容器の焼きそばをよくほぐしておきます。
(※この時焼きそばは多少くっついてほぐれなくても、冷たい部分があっても大丈夫です。)



⑥加熱したミートソースを上の方のようにしてシートから滑らせるように焼きそばの上に乗せます。



⑦生姜を紙容器から取り出し、焼きそばに乗せてフタをして、電子レンジ(500W)で2分加熱します。



⑧ヤケドに気をつけて電子レンジから取り出し、お召し上がりください。

■製品についてお気付きの点がございましたら、お手数ですが下記のフリーダイヤルまでご連絡ください。

0120-311-338

受付時間 / 9:00~17:00 (土・日・祝日を除く)

調理上の注意

ヤケドに注意! 電子レンジ調理時

- 調理時間は機種により多少異なります。
- 調理不良の原因になりますので、必要以上に加熱しないでください。
- 加熱後、内容物が熱くなっておりますのでヤケドにご注意ください。