



[単品シリーズ]の温め時間の目安

蒸し器、電子レンジ200Wでの温めがおすすめです。



●電子レンジの機種によっては、冷たい部分や氷塊が残る場合があります。十分に解凍しないまま使用しますと、氷塊により窒息等の事故を招く場合があります。●十分に温まらない場合は、適宜時間を延長してください。●食材が崩れたり、表面が硬くなる場合があります。●たれ、ソース等が吹きこぼれたり、焦げる場合があります。●500Wの欄に時間の記載がないメニューは、500Wをおすすめしていません。



商品番号	品名	電子レンジ (1個の場合)		蒸し器 (80℃)	スチーム コンベクション (スチーム100%・80℃)	商品番号	品名	電子レンジ (1個の場合)		蒸し器 (80℃)	スチーム コンベクション (スチーム100%・80℃)
		200W(推奨)	500W					200W(推奨)	500W		
魚	0006 ホタテと野菜のあんかけ	7分	2分20秒	↑	↑	0232 鶏肉の香り醤油焼き	6分30秒	2分20秒	↑	↑	
	0011 エビグラタン	7分	-			0233 ハンバーグ	6分	2分10秒			
	0012 エビチリ	3分	1分30秒			0234 牛肉の赤ワイン煮	5分	2分			
	0017 赤魚の素焼き 甘酢あんかけ	5分30秒	-			0235 牛肉の和風みぞれ	5分30秒	2分10秒			
	0018 ぶりの照焼き	6分	1分50秒			0236 酢豚風甘酢煮	6分	2分10秒			
	0019 鮭の照焼き 柚子風味	5分	1分30秒			0237 肉じゃが	6分30秒	2分10秒			
	0020 ぶり大根	5分30秒	1分40秒			0238 筑前煮	6分30秒	-			
	0021 さばの味噌煮	5分	1分30秒			0401 彩り野菜のコンソメ煮	6分30秒	2分10秒			
	0206 豚肉の甘辛炒め	4分30秒	1分50秒			0406 吹寄せ野菜	6分	2分			
	0209 豚の角煮	4分	1分30秒			0904 五目ちらし	5分	2分10秒			
肉	0217 豚肉の生姜焼き	4分30秒	-	↓	↓	0905 ごはん	7分	3分	↓	↓	
	0222 チキンカツ	5分	-			0908 ためきうどん	7分	-			
	0225 具だくさんシチュー	6分	-			0909 かしわ梅うどん	7分30秒	-			
	0230 すき焼き風寄せ煮	5分30秒	2分			Z011 愛知県三河一色産 うな重	6分30秒	-			
	0231 たっぷり野菜のビーフカレー	7分30秒	2分50秒								

[お弁当シリーズ]の温め時間の目安

●電子レンジの場合 (1個)

商品番号	品名	温め時間	商品番号	品名	温め時間
		500W			500W
1001	赤魚の西京焼き風弁当	5分	1204	チーズハンバーグ弁当	5分
1002	さばの味噌煮弁当	4分50秒	1205	鶏の照焼き弁当	5分10秒
1004	ぶりの照焼き弁当	5分10秒	1206	酢豚風中華弁当	5分10秒
1202	チキンカツ弁当	5分			

●蒸し器 (80℃) の場合

全品共通 20分

●スチームコンベクション (スチーム100%・80℃) の場合

全品共通 30分