

ムース食のお召し上がり方①

当製品を提供する際は必ず冷凍状態のまま、電子レンジ又は蒸し器又はスチコンで加熱してください。

3食セットの作り方



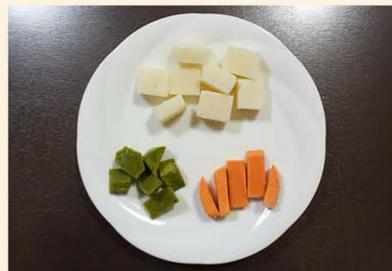
【1】パッケージから取り出す

- ・冷凍庫から取り出し、お好きな料理名(3種類)の商品をパッケージごと切り離します。
 - ・容器の上シールをはがして商品とソースを取り出します。
- ※使用しない商品は冷凍庫に保管してください。



【2】冷凍のままムース食をカットする

- ・取り出したムース食を皿やバットに並べます。
 - ・3食セットは初めから1人前用に大きくカットしてありますが、提供する際は、料理名に沿ってカットしてください。
- (例)メニューにより、メイン料理、小鉢料理を半分又は三分の一、银杏切り等にカットする。
- ※「ムース食のお召し上がり方④」を参照してください。



【3】皿に盛り付ける

- ・カットしたムース食を陶器の皿に並べます。皿の上から必ずラップをかけてください。

【4-A】電子レンジで加熱



- ・冷凍状態のまま、ムース食を加熱してください。(目安時間は500wで約2分ですが、時間は加減調整してください)
- ・ソースは鍋に入れて、湯煎で温めてください。

【4-B】蒸し器で加熱



- ・蒸し器は事前に沸騰させておいてください。
- ・冷凍状態のまま、ムース食を蒸し器に入れてください。(湯気で水滴がムースの表面につく恐れがあります。目安時間は約5分~10分です)
- ・ソースは鍋に入れて、湯煎で温めてください。



【5】ムース食にソースをかけて完成

- ・加熱したソースを開封して、メイン料理の上からかけてください。(ソースはお好みにより薄めたり、お好みの量をかけてください)
- ・一部商品には味付け済みのものもあります。
- ・それぞれの食器をトレイに並べて完成です。

※当日加熱したムース食は、当日中にご使用してください。 ※ごはんと汁物は付いておりません。お客様の方でご用意してください。

ムース食のお召し上がり方②

当製品を提供する際は必ず冷凍状態のまま、電子レンジ又は蒸し器又はスチコンで加熱してください。

やわらか押し寿司セット



【1】冷凍庫から取り出す

- ・保管温度は-18℃以下の冷凍庫で保管してください。
- ・冷凍庫から取り出してください。



【2】皿に放射線状に並べる

- ・容器から商品を取り出し、1個ずつ離して、放射線状に皿に並べます。(中心部分を開ける)



【3】電子レンジで生解凍する

- ・ラップはかけずに、電子レンジの【生解凍モード】で約4分間解凍してください。
- ※冷蔵庫での解凍は絶対にしないでください。



【4】30分ほど置いて完成

- ・その後、盛り直して、ラップをかけて約30分程おいてからお召し上がりください。

おかずセットの作り方



【1】商品をパッケージから取り出す

- ・冷凍庫から取り出し、外袋から中身を取り出します。



【2】電子レンジで加熱

- ・冷凍のまま容器ごと電子レンジで温めてください。(目安時間：500wで1分30秒～1分50秒、600wで1分10秒～1分30秒ですが、機種により加熱時間は異なりますので、調節してください。)



【3】完成

- ・これで完成です。

※当日加熱したムース食は、当日中にご使用してください。※ごはんと汁物は付いておりません。お客様の方でご用意してください。

ムース食のお召し上がり方③

当製品を提供する際は必ず冷凍状態のまま、電子レンジ又は蒸し器又はスチコンで加熱してください。

1人前セットの作り方



【1】パッケージから取り出す

- ・冷凍庫から取り出し、使用する時間帯（朝・昼・夕）の商品をパッケージごと切り離します。
- ・容器の上シールをはがして商品とソースを取り出します。

※使用しない商品は冷凍庫に保管してください。

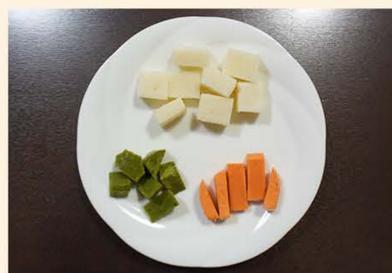


【2】冷凍のままムース食をカットする

- ・取り出したムース食を皿やバットに並べます。
- ・1人前セットは初めから1人前用に大きくカットしてありますが、提供する際は、料理名に沿ってカットしてください。

(例)メニューにより、メイン料理、小鉢料理を半分又は三分の一、银杏切り等にカットする。

※「ムース食のお召し上がり方④」を参照してください。



【3】皿に盛り付ける

- ・カットしたムース食を陶器の皿に並べます。皿の上から必ずラップをかけてください。

【4-A】電子レンジで加熱



- ・冷凍状態のまま、ムース食を加熱してください。（目安時間は500wで朝食：約1分40秒、昼食：約2分、夕食：約2分30秒ですが、時間は加減調整してください）
- ・ソースは鍋に入れて、湯煎で温めてください。

【4-B】蒸し器で加熱



- ・蒸し器は事前に沸騰させておいてください。
- ・冷凍状態のまま、ムース食を蒸し器に入れてください。（湯気で水滴がムースの表面につく恐れがあります。目安時間は約8分～10分です）
- ・ソースは鍋に入れて、湯煎で温めてください。



【5】ムース食にソースをかけて完成

- ・加熱したソースを開封して、メイン料理の上からかけてください。（ソースはお好みにより薄めたり、お好みの量をかけてください）
- ・一部商品には味付け済みのものもあります。
- ・それぞれの食器をトレイに並べて完成です。

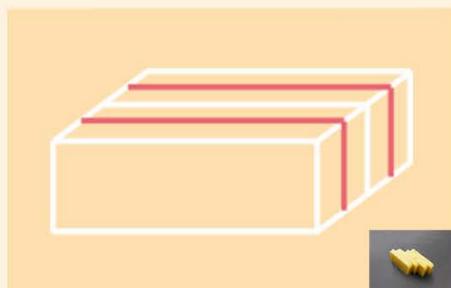
※当日加熱したムース食は、当日中にご使用してください。※ごはんと汁物は付いておりません。お客様の方でご用意してください。

ムース食のお召し上がり方④

当製品を提供する際は必ず冷凍状態のまま、電子レンジ又は蒸し器又はスチコンで加熱してください。

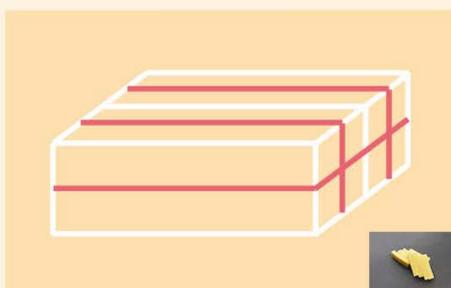
ムース食の切り方一覧

【メイン料理の切り方】



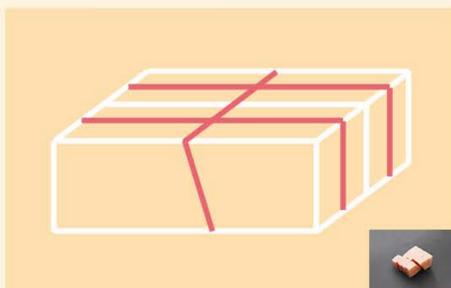
1. 厚めの拍子切り

ムース2カンを各々1/2にカット



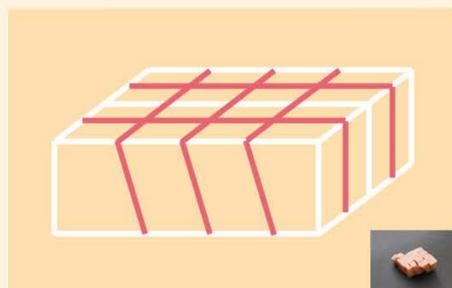
2. 短冊切り

1の拍子切りを使用して、それを真横に更に1/2にカット



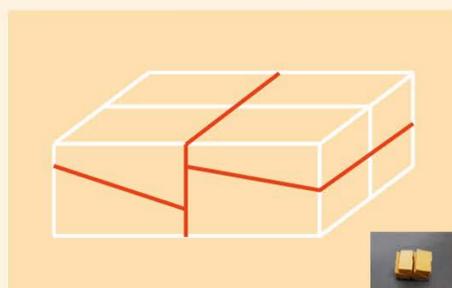
3. 小さい拍子切りハーフ

1の拍子切りを使用して、それを更に1/2にカット



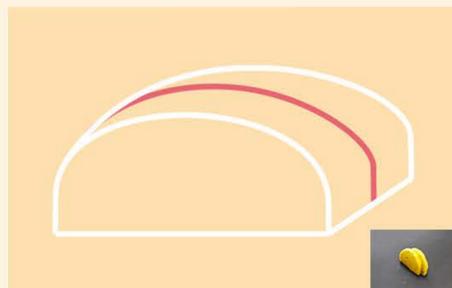
4. 斜め切り

3の拍子切りを使用して、それを真横に更に1/2にカット



5. 乱切り

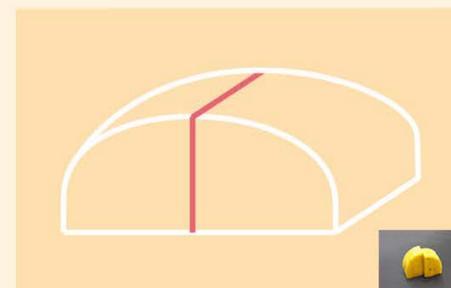
ムース2カンを4等分のサイコロ切りにし、更に1/2にカット



6. 半月切り

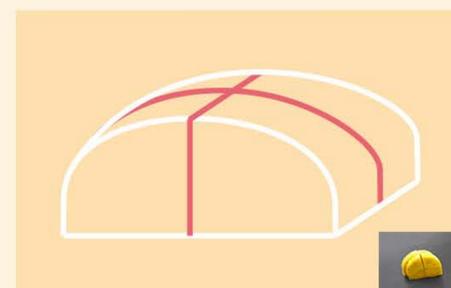
ムース1カンを縦に1/2にカット

【小鉢料理の切り方】



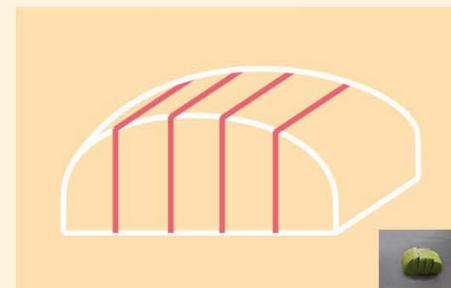
1. 銀杏切り

ムース1カンを縦に1/2にカット



2. 銀杏切り

ムース1カンを縦に1/2にカットしてそれを真横に更に1/2にカット



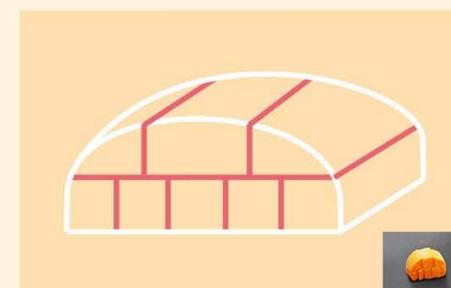
3. 拍子切り

ムース1カンを1/5にカット



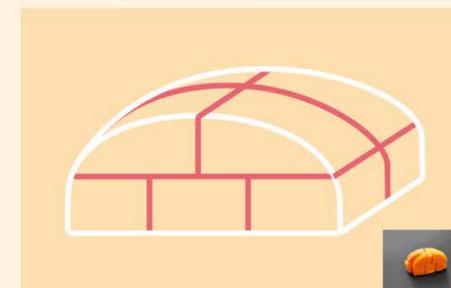
4. 拍子切り

ムース1カンを1/8にカット



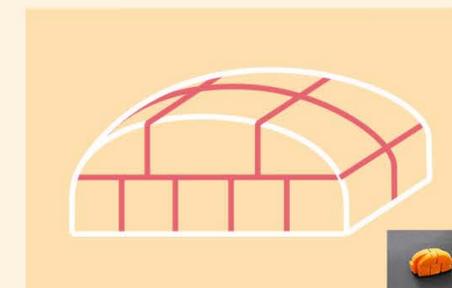
5. サイコロ切り

ムース1カンを1/8にカット



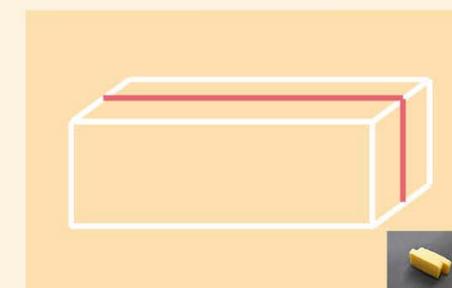
6. サイコロ切り

ムース1カンを1/10にカット



7. あられ切り

5のサイコロ切りを使用して、更に1/2にカット



8. 厚めの拍子切り

ムース2カンを各々1/2にカット



9. つぶし

加熱後にスプーンなどでムースをつぶしてください。