

冬はぽかぽか、あったか麺はじめました。

冬季限定

ご注文に関しまして

- ◆【冬季限定】平成30年10月1日より販売開始
- ◆【 価格 】 中弁当と同額といたします。
- ◆【 提供日 】 平日のみ。土日祝日は休止となります。
- ◆【ご予約】 前日の午後3時までご予約ください。
ご注文日が土日祝日を挟む場合、その前日の平日を締切といたします。また、当日の変更・取り消しはお受けすることができません。ご理解くださいますようお願い申し上げます。
- ◆一部配達できない地域があります。
- ◆あったか麺の期間は冷やし麺を休止とし、冷やし麺再開の際は、再度ご連絡いたします。

調理手順

(お湯の場合) ①フタを取り、中皿・具材・つゆを取り出します。②熱湯を適量注ぎ、フタをして1～2分程度麺を温めます。③フタを押さえながらお湯を捨ててください。④つゆを加えて熱湯を約220ml注ぎ、良くかき混ぜます。⑤具材を乗せてお召し上がりください。

(レンジの場合) ①フタを取り、中皿・具材・つゆを取り出します。②熱湯または水を約220ml注ぎ、つゆを加えます。③フタをして電子レンジで温めて下さい。④具材を乗せてお召し上がり下さい。

(目安 600w時：熱湯の場合約2分、水の場合は約6～7分温めて下さい。不十分でしたら様子を見て追加で温めてください。)

- ※中皿は電子レンジには対応していません。
- ※つゆと薬味の小袋は電子レンジにかけないで下さい。
- ※火傷には十分ご注意ください。

お客様へのお願い

つゆが残っていると容器回収の際に汚れてしまう恐れがあります。残ったつゆは必ず捨てていただきますようお願い申し上げます。

電子レンジ対応



WEEKLY MENU

月	天ぷらそば 熱量601kcal 塩分量5.3g
火	きつねうどん 熱量601kcal 塩分量6.7g
水	野菜タンメン 熱量552kcal 塩分量7.7g
木	きつねそば 熱量575kcal 塩分量6.7g
金	天ぷらうどん 熱量627kcal 塩分量5.3g

※塩分量はスープを全部飲んだ場合の値になります。



(有)かたおか

〒942-0061 新潟県上越市春日新田4-2-11
TEL 025-543-4007 FAX 025-544-5221