

あったか麺

お湯だけで
パパッと
簡単調理♪



ご注文の際は

- ◆【期間】2020年10月1日(木)より販売開始
- ◆【価格】中弁当と同価格といたします。
- ◆【提供日】平日の昼食のみ。土日祝日は休止となります。
- ◆【ご予約】**ご注文は前日の15:30までにご予約ください。**
ご注文日が土日祝日をまたぐ場合、その前の平日を締切といたします。
- ◆【変更等】**当日の変更・取り消しはお受けできません。**
ご理解のほどよろしくお願いいたします。
- ◆【休止】あったか麺の期間中、冷やし麺の販売を休止。
冷やし麺再開の際は改めてご連絡いたします。
- ◆【その他】一部配達できない地域がございます。詳しくは、担当のドライバーか事務所までお問合せ下さい。

つくりかた手順

●お湯で

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フタで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。(手順②③はお好みで省略していただいても構いません。)

●電子レンジで

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。(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。温いようでしたら様子を見て追加で温めてください。)④具材を乗せてお召し上がり下さい。

●注意事項

※中皿は電子レンジには非対応です。※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。

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。

電子レンジ対応容器

※透明な中皿は電子レンジに対応していません。

お客様へのお願い

つゆが残っていると容器回収の際に床を汚し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。**

(有)かたおか

〒942-0061

新潟県上越市春日新田4-2-11 FAX 025-544-5221

TEL 025-543-4007