

～注意事項～

- ・ テールシチューが入っている耐熱袋は100℃で30分です。
- ・ 強い衝撃などを与えますと袋が破損する恐れがありますので御注意ください。
- ・ 具材を真空袋から開ける際はやけどにご注意ください
- ・ テールシチューは冷凍したものをクール便にて発送致しました。  
(ミルク等が使用されており保存料未使用の為、クール便に致しました)

～調理方法～ ※調理の際はやけどに十分ご注意ください

**冷凍から（野菜は後入れ）**

- ① 大きめのお鍋に、お水をたっぷり入れ、水の状態から冷凍のまま封を切らずにまぐろのフルテールシチューを入れ火にかけてください。
- ② 沸騰したら弱火にして25分温めてください。
- ③ 更に冷凍のまま封を切らずに野菜を入れ3分温めて完成。

**封を開ける時やお皿に移す際、やけどに十分ご注意ください**

**解凍から（野菜は後入れ）**

- ① 調理する半日もしくは1日前位に封を切らずに冷蔵保管（解凍）しておく  
大きめのお鍋に、お水をたっぷり入れ、水の状態から封を切らずにまぐろのフルテールシチューを入れ火にかけてください。
- ② 沸騰したら弱火にして15分温めてください。
- ③ 更に封を切らずに野菜を入れ2分温めて完成。

**封を開ける時やお皿に移す際、やけどに十分ご注意ください**

**電子レンジで（野菜は後入れ）**

**冷凍のままレンジでの温めは行わないでください**

- ① 調理する半日もしくは1日前位に封を切らずに冷蔵保管（解凍）しておく  
まぐろのフルテールシチューの封を切り、耐熱皿等に移しラップをして温める  
(デミグラスソースも全て移す)  
(目安600wで12分) 芯の部分が凍っているともう少し時間がかかります
- ③ 野菜の封を切り、別の耐熱皿等に移しラップをして温めて完成 (目安600wで50秒)

**真空パックのまま電子レンジには入れないでください 爆発します**

**耐熱皿は非常に熱くなっていますのでやけどに十分ご注意ください**

**ラップを外す際、蒸気などによるやけどに十分ご注意ください**

以上の工程にて、店舗で提供しているものと同等に温かくおいしくお召し上がり頂けます  
ご不明な点がございましたら、魚河岸丸天 魚河岸店 まで連絡下さい。