

定期コースの献立予定表

* 献立は予告なく変更されることがございます。

お届け日	⇒14食コース	⇒12食コース	⇒10食コース	⇒8食コース	⇒6食コース		
3/23~ 3/29	ハンバーグ トマトソース	鰯と野菜のフライ	いかと野菜の 四川炒め	鮭の南蛮焼	豆腐の卵とじ	チンジャオ ロースー	鶏肉のピカタ トマトソース
	鱈の磯辺揚げ	鶏肉の ハンパソソース	メバルの煮付	鶏肉の菜種焼	野菜コロッケ カレーソース	鱈のチリソース	豚肉のおろし和 え
3/30~4/5	鰯の梅煮	豚肉の角煮	かれいの唐揚げ	豚肉とかぶの 味噌煮	鶏肉のカレー 風味焼	すき焼き	豚肉としそのパ ター醤油炒め
	鶏肉と野菜の ケチャップ炒め	赤魚のねぎソ ース	炒り鶏	ホキの ホワイトソース	カニクリーム コロッケ	鮭のマヨネーズ 焼	麻婆茄子
4/6~4/12	野菜の甘酢あん	鰯の ピリ辛野菜かけ	豚肉の卵とじ	かじきの照焼	オムレツ ホワイトソース	豚肉の生姜焼き	サーモンフライ
	ほっけの 醤油漬焼	鶏肉の甲州ワ イン煮	鯖の塩焼	チキンカツ	牛肉野菜炒め	えびと野菜の フライ	鶏肉のレモン焼
4/13~ 4/19	たらフライ	ハンバーグ デミグラスソース	鰯の辛味噌焼	豚肉野菜炒め	赤魚のおろし煮	鶏南蛮	牛肉の 柳川風煮
	鶏肉の ハワイアンソテー	ぶりの照焼	鶏肉の照焼	まぐろの 竜田揚げ	大根の肉そぼろ	厚揚げと野菜の 煮物	いかのトマトソ ース

お届けの食数に関して

6食コースをお申込の方は、上記の表で⇒6食コースと書かれているところから右側部分に表記しております献立6食をお届けいたします。
それ以外の食数も同様に、右側に表記してある献立をお届けいたします。

ご変更に関して

お届け曜日前の火曜日までをお願いいたします。(水曜日・木曜日の方は前週の火曜日です)

好き嫌いに関して

メインメニューの好き嫌いは承ることが出来、他のものと交換できますがサブメニューはご変更できません。
お好みがございます場合は他のメニュー商品と交換してお送りします都合上、重複する商品が出る場合もございます。

お支払いに関して

代金引き換えでお買い求めいただく場合は、代引手数料を当社で負担させていただきます。
銀行振込をご利用いただけます場合は、振込手数料はお客様のご負担になります。
銀行振込の場合は、1ヶ月の最後の発送時に1ヶ月分の請求書を同封させていただきますので、商品到着後1週間以内にお振り込みください。
商品到着後1週間後までにお振込の確認が取れない場合は、次回からの発送を止めさせていただきます。

商品のおいしいお召上がり方

* 必ず、電子レンジまたは蒸し器にて加熱してお召上がりください。

お召上がりいただく前日に、冷凍庫から冷蔵庫に移し、冷蔵解凍してから加熱の方が美味しくお召上がりいただけます。

容器の蓋シールははがさずにそのまま電子レンジや蒸し器で加熱していただけます。

温める最中に中空気が膨張しますと、シールの一部に自動的に空気の抜け穴が空き膨張した空気を逃がしながら、中の水蒸気で蒸し器効果が出てしっかりと仕上がる、高機能容器になっております。

電子レンジの加熱時間は700Wのもので平均3分半~4分程度ですが、献立により加熱時間は誤差がございます。

電子レンジのワット数によっても加熱時間は変わって来ますので、最初はやや短めで加熱し、温まり状況を確認後再加熱していただくことをお勧めいたします。

メインメニューが一番量が多いために温まりにくく、量の少ないサブメニューほど加熱時間が短くて熱くなります。

したがって、すべてを一度で同じように加熱することには無理がありますので、温まったものから先に別の器に移していただきながら順に加熱していただくことが、最も美味しくお召上がりいただけます。

お食事は、お弁当箱から出して陶磁器に盛り付け直していただく方がより美味しくお召上がりいただけます。

蒸し器での温め方は、蓋シールをはがして、お皿などの容器に盛り付けた後に蒸し器に入れて温めてください。