



Produced by
Japan Sunny Field

Torattoria Connect

この度は、トラットリアコネクトの商品をお買い上げいただきありがとうございました。
全ての商品が無添加でお作りしておりますので、到着後はなるべく早くお召し上がりください。
また、より美味しくお召し上がりいただくためのおすすめレシピをご紹介しますので、
お好みの方法でお楽しみください。

おいしいお召しあがり方

(注) オープン・レンジでの温め時間はご利用の機種により異なりますので、取扱説明書をご確認の上様子をみてご調整ください。また、温めすぎによる吹きこぼれや、取り出し時のやけどには十分ご注意ください。

ドライトマト ※直射日光を避け、常温もしくは冷蔵庫で保存してください。

- カプレーゼ : モッツアレラチーズとバジルに塩、コショウ、オリーブオイルで和えれば完成。
オムレツ : 卵と炒め、塩・コショウで味をととのえたら完成。
パスタ : トマトソース系・ペペロンチーノ等の具材のひとつとしてご利用ください。
サラダ : ショートパスタやサラダベースと合わせてご利用ください。

赤城鳥砂肝のコンフィ ※直射日光を避け、常温もしくは冷蔵庫で保存してください。

蔵保存の場合、オイルが白く固まる事があります。その場合、ビンのふたをあけて軽くレンジで加熱してからお召し上がりください。

- 砂肝焼き鳥 : 串に刺しトースターで約2分炙って完成。
野菜炒め : 季節の野菜と一緒に炒め、塩、コショウで味をととのえたら完成。
アヒージョ : ガーリックを先に炒めて香りを出し、オイルごと砂肝とキノコを加え加熱すれば完成。(ガーリック味は、そのままキノコを加えて加熱するだけ)

中嶋シェフの豚のリエット (上州麦豚使用) ※冷蔵庫で保存してください。

上のラードをスプーン等で取り除いてお召し上がりください。あとはそのまま焼いたバケツやサラダなどに乗せるだけでおいしくお召し上がりいただけます。

- トースト : パンに乗せ、お好みで粉チーズやスライスチーズと一緒にトースターで焼いてお召し上がりください。

贅沢スープシリーズ ※直射日光を避け、常温もしくは冷蔵庫で保存してください。

瓶のままよく冷やして、または湯煎で5~7分温めて、よく振ってから器に移しお召し上がりください。また、瓶のままふたをはずして電子レンジで温めることもできます。

特製ポテトサラダ ※冷蔵庫で保存してください。

そのままで、サラダベースと盛り合わせてもおいしくお召し上がりいただけます。

ブルスケッタ：バケットおよび食パンに乗せてトースターで3～4分ほど焼けば完成。

お好みでミックスチーズを加えればグレードアップ！

グラタン：ポテトサラダに卵、チーズをのせてトースターで7～8分ほど焼けば完成。

赤城鳥とみなかみ野菜のバターチキンカレー ※直射日光を避け、常温もしくは冷蔵庫で保存してください。

真空パックのまま湯煎で10分ほど温めるか、鍋にかけて温めてからお召し上がりください。

具たくさんカレー：お好みの野菜を炒めてから、カレーと一緒に軽く煮込んでください。

牛スジの赤ワイン煮 みなかみの恵みと共に ※冷蔵庫で保存してください。

真空パックのまま湯煎で10分ほど温めるか、鍋にかけて温めてからお召し上がりください。

白菜とベーコンのマスタードクリーム煮 ※冷蔵庫で保存してください。

真空パックより取り出し白菜とベーコンをお好みのサイズにカットし、ラップをかけて電子レンジ600Wで5～6分温めてお召し上がりください。

湯煎の場合は、真空パックのまま12～15分温めてからカットしてお召し上がりください。

※カットの際は、熱くなっているのでご注意ください。

骨付き鶏のコンフィ ※冷蔵庫で保存してください。

袋から出して、クッキングシートを敷いたトースターか、魚焼きグリルで焼き色がつくまで7～8分ほど焼いてください。皮はパリッ、中しつとりのプロの味が簡単に再現できます。

ポトフ ※冷蔵庫で保存してください。

瓶のまま10～15分湯煎するか、鍋にかけて暖めてください。また、瓶のままふたをはずして電子レンジで温めることもできます。

ジンジャーハニーチーズ ※冷蔵庫で保存してください。

トーストやベーグル・ホットケーキなどにのせてお食事として、またクラッカーにのせればおやつやおつまみとしてもお楽しみいただけます。

ジンジャーシロップ ※直射日光を避け、常温もしくは冷蔵庫で保存してください。

炭酸水や紅茶などでお好みの濃さに割ってお楽しみください。そのままかき氷のシロップとしてかけても美味しくお召し上がりいただけます。



Produced by
Japan Sunny Field

Sweets Coeur

この度は、スイーツクルの商品をお買い上げいただきありがとうございました。
全ての商品が無添加でお作りしておりますので、到着後はなるべく早くお召し上がりください。
また、より美味しくお召し上がりいただくためのおすすめレシピをご紹介しますので、
お好みの方法でお楽しみください。

おいしいお召しあがり方

(注) オープン・レンジでの温め時間はご利用の機種により異なりますので、取扱説明書をご確認の上様子を見てご調整ください。また、温めすぎによる吹きこぼれや、取り出し時のやけどには十分ご注意ください。

バイクドチーズケーキ/ガトーショコラ

到着後、一日程冷蔵で解凍したのちお召し上がりください。

お好みにより、電子レンジで1分程度温めても美味しくお召し上がりいただけます。
バニラアイス、各種ジャム、フルーツと合わせて盛り付けてグレードアップ!

濃厚ベリーソース

※冷蔵庫で保存してください。

そのままケーキ、アイス、ヨーグルト等と一緒に召し上がりください。



Produced by
Japan Sunny Field

Natural Foods Iku

この度は、ナチュラルフーズ育の商品をお買い上げいただきありがとうございました。
全ての商品が無添加でお作りしておりますので、到着後はなるべく早くお召し上がりください。
また、より美味しくお召し上がりいただくためのおすすめレシピをご紹介しますので、
お好みの方法でお楽しみください。

おいしいお召しあがり方

(注) オープン・レンジでの温め時間はご利用の機種により異なりますので、取扱説明書をご確認の上様子を見てご調整ください。また、温めすぎによる吹きこぼれや、取り出し時のやけどには十分ご注意ください。

塩糀ピクルスシリーズ ※直射日光を避け、常温もしくは冷蔵庫で保存してください。

そのままお召し上がりいただけます。

タルタルソース : ピクルスをみじん切りにしてゆで卵、マヨネーズ、塩、コショウを混ぜて完成。

塩糀桜絹豚／味噌漬け桜絹豚 ※冷蔵庫で保存してください。

真空パックより取り出し、フライパンやオーブンで焼いてお召し上がりください。
必ず中までしっかりと加熱してください。

塩糀赤城鶏／味噌漬け赤城鶏 ※冷蔵庫で保存してください。

真空パックより取り出し、フライパンやオーブンで焼いてお召し上がりください。
必ず中までしっかりと加熱してください。

発酵あんこジャム ※冷蔵庫で保存してください。

バケットやトーストにのせてお召し上がりください。バターと一緒にのせたり、パンケーキにのせても美味しくお召し上がりいただけます。

(プレーン) 砂糖を使用していないため、砂糖・はちみつ等を加えお好みの甘さにしてお召し上がりください。