

カレーライスセットの作り方説明書

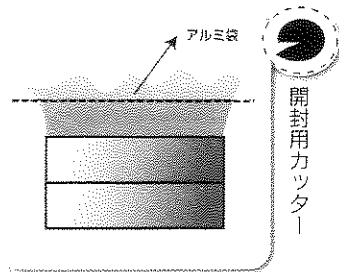
セット内容

アルファ米白飯・・・1箱（30食分）	おたま・・・1本
カレー・・・2袋（30食分）	しゃもじ・・・1本
カレー容器（蓋付）・・・30個	開封用カッター・・・1枚
スプーン・・・30本	針金入りビニール紐・・・1本
	衛生手袋・・・1組

本セットには加熱器具・鍋は付属されておりませんので、あらかじめご用意ください。
アルファ米調理用の水（4.8ℓ）もご準備ください。

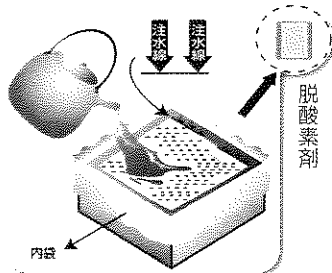
作り方

1



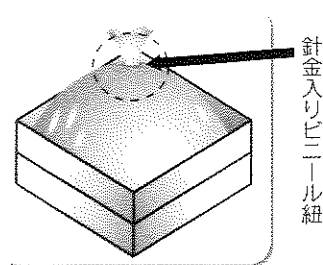
アルファ米の箱を取り出し、開けてください。
この説明書に付いている「開封用カッター」でアルミ袋（外袋）の上部を開封し、袋の口を箱の外側へ折り返してください。

2



内袋も外袋と同様に折り返し、中の「脱酸素剤」を取り出してください。
内袋の【注水線】までお湯または水（4.8ℓ）を注ぎ、よくかき混ぜてください。
※熱湯をご使用の場合は「やけど」にご注意ください。

3

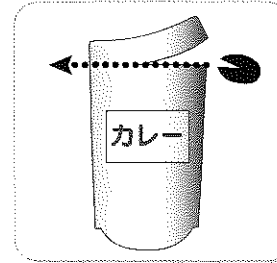


内袋の上部を「針金入りビニール紐」でしっかり結び、箱の蓋を閉めてお待ちください。

【待ち時間一覧】

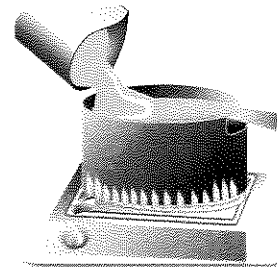
熱湯の場合		15分
水の場合	15℃	60分
	5℃	150分

4



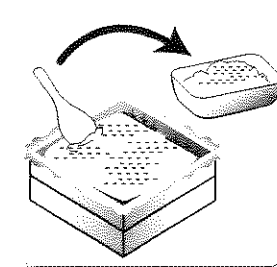
カレーパウチを添付の「開封用カッター」で開けてください。
※袋の切り口によるけがにご注意ください。

5



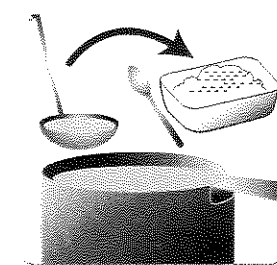
カレーを袋から鍋に移し、焦げつかないように加熱してください。
※袋のまま直火にかけるのは、危険なので絶対におやめください。
※袋のまま湯せんする場合は「やけど」に十分ご注意ください。
※湯せん方法につきましては、カレーパウチに記載の調理方法をご参照ください。
※カレーは温めずにそのまま食べることも出来ますが、温めていただくことより美味しくお召し上がりいただけます。

6



出来上がったごはんを添付のカレー容器に盛り付けてください。

7



盛り付けたごはんにかレーをかけてお召し上がりください。
※加熱したカレーは、大変熱いので「やけど」にご注意ください。

お願い

- 調理及び盛り付けの際は、衛生手袋をお使いください。
- 脱酸素剤は食べられませんので取り除いてください。
- 熱湯をご使用になる場合は「やけど」にご注意ください。
- 開封後・調理後はお早めにお召し上がりください。

【お問い合わせ先】

尾西食品株式会社

TEL: 03(3452)4020 受付時間: 9~17時(土・日・祝を除く)
ホームページのご案内: www.onisifoods.co.jp