

## 調理方法

### 電子レンジの場合(600W)



- 手順1 まんじゅう(冷凍品)の下にある敷き紙を一度はがしてください。  
(後で使いますので、敷き紙は捨てないでください。)
- 手順2 まんじゅうの全表面にまんべんなく霧吹きにて一度水を吹きかけ、さらに表面が乾いたらもう一度霧吹きをしてください。(霧吹き2回) ※霧吹きが無い場合は、容器に水をはり、まんじゅう全体を2秒程度水に浸してください。
- 手順3 敷き紙を元に戻してください。
- 手順4 これを、お皿(レンジ対応品)に乗せ、製品を押しつぶさないように優しくラップをかぶせてください。
- 手順5 電子レンジで約2分温めてください。

【注意】 取り出すときは、お皿やまんじゅうが熱いので、火傷をしないように十分に注意してください。  
冷たい場合は、30秒ずつ再加熱をしてください。  
※加熱後は、少し蒸らしてから温かいうちにお召し上がりください。冷めると硬くなります。  
※複数個一度に加熱する場合は、回転皿の中心をさけて外周に沿って均等に並べてください。

### 蒸し器の場合(100g製品2個蒸し)



- 手順1 蒸し器に適度(煮立った時にまんじゅうにつかない程度)の水をはってください。
- 手順2 まんじゅうを鍋のふちにつかないように並べて入れて蓋をしてください。  
(鍋とふたの間に布巾を入れると水滴落下を防止し、仕上がりが良くなります。)
- 手順3 加熱を開始してください。(水を温める)
- 手順4 水が沸騰してから約10分経過後、加熱を停止してください。  
そのまま蓋を取らずに余熱を利用して、約15分程放置してください。
- 手順5 火傷に注意しながら、取り出す前に細い刺棒(お箸など)をまんじゅうに刺し、芯まで軽く刺されば取り出してください。硬いようであれば再蒸かしを行ってください。

【注意】 まんじゅうを蒸し器から取り出す時は、蒸し器内、まんじゅうが熱いので火傷をしないよう十分に注意してください。  
※容器の大きさ・火力の強弱により変化がございますので、お客様のお好みで調整してください。

解凍(常温放置)後は、出来る限りお早めにお召し上がりください。一度とけたものを再冷凍・冷蔵保存すると品質が劣化すると共に、開封のもととなりかねませんので絶対におこなわないでください。

3個入 1,000円(税込)



ネットショップで販売中!

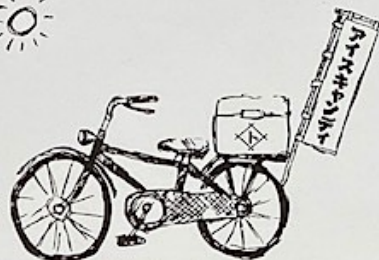
スマホやパソコンからいつでもご注文いただけます。  
5,000円以上お買上げで送料無料! (一部の地域を除く) いますぐアクセス!

[kimuraya.shop-pro.jp](http://kimuraya.shop-pro.jp)



キムラヤ 乳業株式会社

〒369-0305 埼玉県児玉郡上里町大字神保原274-1  
Tel.0495-33-2171 Fax.0495-33-0831  
<https://kimuraya-dp1963.com/>



豚まん

教えたくなかった...  
キャンディ屋さんの

創業  
昭和38年

埼玉県上里町で昭和38年創業。  
アイスキャンディ屋さんが作る、  
密かに人気の豚まん。

