



冷凍スープカレー #家GARAKU お召し上がり方

真空タイプ温め方

① ゆでる



鍋にたっぷりの水とスープ、具材、野菜の3種類を入れ、10分ほどゆでてください。

② あげる



野菜のみ早めに取り出し、フライパンに油を引き、弱火で5分ほど揚げ焼きしてください。

③ もりつける



温まったらお皿に盛り付け、スープを注ぎ、辛さを調節してお召し上がりください。

辛さ

付属のスパイスを調整してお召し上がりください。



容器タイプ温め方

① あたためる



フィルムをはがし、フタをつけたまま電子レンジで600W7分、500W9分ほどで温めます。

② めしあがる



温まった後はそのまま食べるもよし、納豆やチーズをのせて食べるのもオススメです。



YouTubeにてスープカレーのおすすめのアレンジを紹介中！
下記のQRコードからご覧ください



スープカレー
GARAKU



△必ず加熱して召し上がりください。

開封時や容器に移す際はやけどをしないようご注意ください。
開封後は直ちに召し上がりください。
開封後、容器に移す際、具やスープがはねる事がありますので
やけどに十分ご注意ください。



GARAKU on EC site. Since 2019.
札幌発のソウルフードを全国の皆様へ。
スパイスで世界とファミリーを元気に！