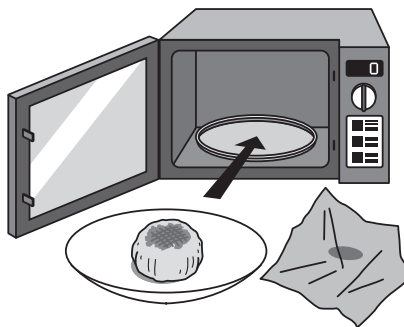


- 弊社のおやきは皮のタイプによって、焼きおやきと蒸しおやきの2種類がございます。それぞれおすすめの温め方がございますので、下記をご参照ください。
- 焼きおやき、蒸しおやき共に解凍せずに冷凍のまま温めてください。

## 焼きおやき

● 焼きおやき  
おやきに貼ってあるシールが白文字のもの、表面にこんがりとした焼き色をつけた香ばしい皮です。



### ◆袋から出し、皿に乗せて

電子レンジで加熱してください。

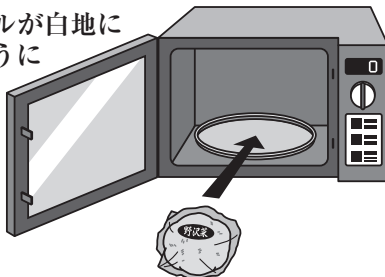
### ◆目安／500Wで1分30秒～2分

※おやき1個の目安です。個数に応じて調整してください。

※電子レンジで加熱後、フライパンで両面をさっと焼くか、オーブントースターで焼いていただくと、カリッとした食感も楽しめます。

## 蒸しおやき

● 蒸しおやき  
おやきに貼ってあるシールが白地に色文字のもの、お饅頭のように白くつるつるした皮です。



### ◆袋のまま電子レンジで加熱してください。

### ◆目安／500Wで1分30秒～2分

※おやき1個の目安です。個数に応じて調整してください。

※蒸し器で15分ほど蒸していただきますと、よりふっくらと仕上がります。(冷凍のまま袋から出して蒸してください)

品質には万全を期しておりますが、万一不都合な点がございましたら下記のお問い合わせ先までご連絡ください。

● お問い合わせ先 株式会社 美包 (びほう)

〒381-0012 長野県長野市柳原2485-2 雪村そば：フリーダイヤル 0120-47-5538

信寿食：フリーダイヤル 0120-44-7519

受付：月～金曜日(9:00～18:00) 土曜日(9:00～12:00)

休日：日・祝・年末年始・盆

ホームページ：雪村そば [www.yukimura-soba.com/](http://www.yukimura-soba.com/)

信寿食 [www.biho-s.co.jp/shinjusyoku](http://www.biho-s.co.jp/shinjusyoku)