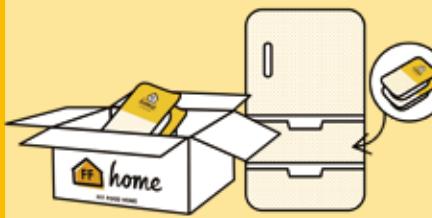


おいしい食べ方

STEP
01

受取後、
冷凍庫で保管する



商品は冷凍状態でお届けしますので、受け取り後、ダンボールから中身を取り出して、-18°C以下の冷凍庫で保管してください。

STEP
02

温める前に
蓋を少しだけく



電子レンジで温める前に、容器の蓋シールを少しだけくってください。

STEP
03

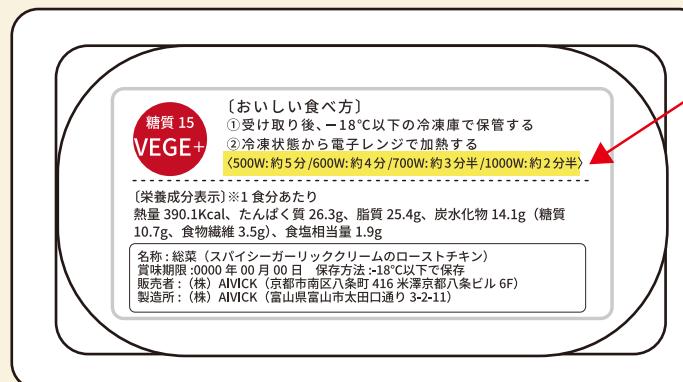
電子レンジで
数分温める



冷凍状態から電子レンジで温めてください。加熱後は温かいうちにお召し上がりください。

各商品ごとの温め時間の目安

商品の裏側のラベルに温め時間の表示があります。



コチラ

〈ご注意点〉

- 商品内容によって温め時間は異なりますので、上記の温め時間を目安にひとつずつ温めてください。
- 解凍状態が不十分な場合は、追加で30秒間温めてください。
- 商品を温める際は、容器の蓋シールを少しだけくってから温めてください。
- 蓋シールが未開封のまま温めると、容器が膨れ上がってしまい破裂してしまう恐れがございます。
- 蓋シールを全開封して温めると、電子レンジ内にお惣菜の中身が飛び散ってしまう恐れがございます。
- より美味しくお召し上がりいただきたい場合は、冷蔵庫で一晩自然解凍してから電子レンジで温めてください。(自然解凍の場合のレンジ時間の目安: 500Wで2分間)

目的・好みにフィットした食事を。

FIT FOOD HOME



こだわり

1 添加物不使用だからだに優しい



可能な限り食品添加物を使用せず、「昔ながら」の調理方法を採用しています。

化学調味料に頼らない、昔ながらの旨味をお楽しみください。

こだわり

2 徹底的にこだわるから美味しい



人の手で丁寧に作ることにこだわり、健康に配慮しながら美味しさを追求する”ちゃんとした”食事を探しているお客様のために、私たちは手間暇かけて丁寧な食事作りを続けています。

FIT FOOD HOME が使用している昔ながらの食品添加物

「塩化マグネシウム（にがり）」

豆腐の製造に使用。伝統的製法において、食材を固める為に使用。

「水酸化カルシウム」

こんにゃくの製造に使用。伝統的製法において、食材を固める為に使用。

「焼成カルシウム」

ハムとベーコンの製造に使用。伝統的製法において、形成の為に使用。

「ビタミン C」

たけのこの水煮缶の取り寄せの際に使用。食品の酸化を防ぐ為に使用。