

【保存方法と日持ち】

常温：高温・多湿を避けて、当日中にお召し上がりください

冷蔵：翌日まで 冷凍：1か月程度

【温めなおし方】

電子レンジ 袋に入れたまま加熱

常温・冷蔵から：500w 20～30秒程度

冷凍から：500w 50秒程度 ⇒ **しっとり&もっちり食感！**

オーブントースター 袋から出した商品をアルミホイルに包んで加熱

常温・冷蔵から：8分程度暖め、アルミホイルから出しておく

冷凍から：20分程度暖め、アルミホイルから出しておく

⇒ **サクリ&もっちり食感！**

※アルミホイルに包まずに焼くと ⇒ **カリッと食感！**

フライパン  おすすめ

常温・冷蔵・冷凍共通

- ①フライパンを温め、油をひかずにおやきを並べる
- ②水（50cc程度）を鍋肌から回し入れ、蓋をして中火で3分程蒸し焼きにする
- ③水分が少なくなったら蓋を開け、おやきを裏返す
- ④さらに水分を飛ばすように2分程こんがり焼き上げたら完成！

⇒ **こんがり&もっちり食感！**