Pizza の焼き方

この度は、Farmer's Cafe SAKURI（咲莉）の Pizza をお買い上げいただき
誠にありがとうございます。
美味しい Pizza を召し上がっていただきたいため、
SAKURI の Pizza の焼き方について、お願いがあります !!

1. 召し上がる前に自然解凍を！

必ず、未開封のまま、完全解凍してください。

2. コルニチョーネ（生地のふち）に、霧吹きは必須！

一度焼き上げた生地のため、再加熱することで硬くなってしまいます。
コルニチョーネの部分だけたっぷりと霧吹きをすることでふっくらと仕上がります。

3. オーブントースター、又はオーブンで３分～！

必ず予熱してから焼いてください。
時間はあくまでも目安ですので表面のチーズの溶け具合で様子をみてください。
焼きすぎると硬くなるので注意してください。
温度設定可能なオーブン又はオーブントースターをご使用の場合は、
高温（200℃以上）で焼き上げることをお勧めします。

※ 電子レンジの使用（解凍・焼き上げ時）は生地が硬くなるため、
お勧めしません。また、焼き上がり後もなるべく
お早目にお召し上がりください。

■お急ぎの場合は冷凍のままコルニチョーネ（生地のふち）に
たっぷりと霧吹きをして予熱したオーブントースターで
約９分チーズの溶け具合いを見ながら焼き上げてください。

【使用上の注意】

- 必ず－ 18℃以下の冷凍庫（フリーザー）で
  保存してください。
  いったん解けたものを再び凍らせると
  品質に変わるとがありますのでご注意ください。
- 購入後は賞味期限内であってもお早目に
  お召し上がりください。
  賞味期限は未開封での期限です。
- 焼き上がりのピッツァは熱くなって
  おりますのでやけどに十分にご注意ください。

カルツォーネマルゲリータの焼き方

この度は、Farmer's Cafe SAKURI（咲莉）のカルツォーネマルゲリータを
お買い上げいただき誠にありがとうございます。
美味しいSAKURIのカルツォーネマルゲリータを召し上がって
いただきたいため、焼き方についてお願いがあります !!

1. 召し上がる前に自然解凍を！

必ず、未開封のまま、完全解凍してください。
中の具材が見えないので解凍はしっかり行ってください。解凍された生地は
破れやすくなっています。取り扱いには充分に気を付けてください。

2. 表の生地全体に、霧吹きは必須！

一度焼き上げた生地のため、再加熱することで硬くなってしまいます。
上になる（表）生地全体にたっぷりと霧吹きをすることで、美味しく仕上がります

3. オーブントースター、又はオーブンで５分～！

必ず予熱してから焼いてください。
時間はあくまでも目安ですので表面のチーズの溶け具合で様子をみてください。
焼きすぎると硬くなるので注意してください。
温度設定可能なオーブン又はオーブントースターをご使用の場合は、
高温（200℃以上）で焼き上げることをお勧めします。

※ 電子レンジの使用（解凍・焼き上げ時）は生地が硬くなるため、
お勧めしません。また、焼き上がり後もなるべく
お早目にお召し上がりください。

■お急ぎの場合は、６００wの電子レンジで２～３分温めてから
表の生地全体にたっぷり霧吹きをしてオーブントースターで
約８分焼き上げてください。
生地が少し硬くなりますが、ご了承ください。

【使用上の注意】

- 必ず－ 18℃以下の冷凍庫（フリーザー）で
  保存してください。
  いったん解けたものを再び凍らせると
  品質に変わるとがありますのでご注意ください。
- 購入後は賞味期限内であってもお早目に
  お召し上がりください。
  賞味期限は未開封での期限です。
- 焼き上がりのピッツァは熱くなって
  おりますのでやけどに十分にご注意ください。

焼きカレーの召し上がり方

この度は、Farmer's Cafe SAKURI（咲莉）の
焼きカレーをお買い上げいただき
誠にありがとうございます。
①袋から出して容器のまま電子レンジ（600ｗ）
で約２分カレールーをグツグツと温めます。
②予熱したオーブントースター，又はオーブンで
約３分チーズに焼き色をつけます。

【使用上の注意】

- 必ず－18℃以下の冷凍庫（フリーザー）で
  保存してください。
  いったん解けたものを再び凍らせると品質が
  変わることがありますのでご注意ください。
- 購入後は賞味期限内であってもお早目に
  お召し上がりください。
  賞味期限は未開封での期限です。
- 調理の際は熱くなっておりますのでやけどに
  十分にご注意ください。