

食品用湯煎調理袋シリーズ

日本製

高密度ポリエチレン

耐熱110℃

耐冷-30℃

これらの商品は、食品衛生法に基づいて定められた「食品、添加物等の規格基準」に適合しております。



かんたん料理の強い味方!

アウトドアでも大活躍!

万が一の災害時でも!



湯煎調理袋 おすすめポイント!!

- 沸騰したお湯に入れるだけ!
- まとめて調理できるから、カンタン便利!!
- 鍋や食器が汚れないから、調理や後片づけもラクラクです!!

袋に材料を入れて湯せるだけ!!



湯煎調理袋

おすすめポイント!!

ライフラインが止まっても「カセットコンロ」、「水」、「鍋」さえあれば、暖かい料理がカンタンにできます!!

食品用湯煎調理袋

カンタン! クッキング!!

今回は、アウトドアでも役立つカンタン調理に挑戦!! 湯煎調理袋を使ってカレーを作ってみましょう!

※レシピ本などの工程に従って調理して下さい。



① お米と水を湯煎調理袋の中に入れます。(米1合の場合、水180cc)



② お米と水を入れたら袋の中の空気をよく抜いてから縛ります。



③ お湯が沸騰したら、鍋底に耐熱のお皿を敷き、カレーも一緒に湯煎します。



④ お米は約30分で炊きあがり。お皿にお米とカレーを盛り付けたらできあがりです!

湯煎調理動画

湯煎調理法をもっと詳しく知りたい方はワタナベ工業の動画サイトへアクセス!!



ワタナベ工業株式会社

WATANABE INDUSTRY Co.,Ltd

<http://www.watanabe-ind.co.jp/>