チーズや具材多し！底焼きが美味し！
解凍せずに、やんわり焼くと…

まずい！

せめて赤い文字だけでもごかくにん。
美味しく召し上がって下さいねー！

チーズが溶け、
ピザの底がフランスパンのようにキツネ色
にこんがり焼き上がれば、
完璧！

この色が美味しさの秘訣！

① 解凍（必ず袋から取り出してください）

- 自然解凍　室温→30〜60 分　または
- 電子レンジ→通常加熱 (500〜600W) で 1 分 30 秒〜2 分（解凍モード ×）　または
- 冷蔵庫→袋のまま 5〜7 時間

いずれも必ず解凍してください。調理環境などに合わせて解凍時間を加減してください。
解凍しないと、具材が多い商品は最後まで焼けません。
また、解凍し過ぎてもうまく焼けません。解凍後は早めにお召し上がりください。

② 焼き方（いずれも①の解凍をしてから焼いてください）

◯簡単で美味しい！

●オーブントースター
800W 予熱なし
約 7〜10 分
1000〜1300W 予熱なし
約 5〜8 分

※天板が無いほうが、こんがり底が焼けます。

△予熱をしっかり 庫内温度を下げない工夫必要

●オーブン
250〜300℃ 予熱あり
約 9〜12 分

※予熱している間にこの方法で
底だけ先に焼くと good!!

◎手間ですが一番美味しい！ 早い！

●魚焼き 両面グリル
予熱あり 中火 3〜5 分

または

●フライパン 予熱なし 油不要
蓋をして 弱火 3〜5 分
（ホットプレート 200℃ でも代用可）
※まず先に底に焦げ目を付けます。

＋●魚焼きグリル 上火
予熱あり 中火 2〜4 分

- この商品は電子レンジでの最終焼き上げはできません。（解凍時のみ使用可）
- 焼き上がり直後の商品は大変熱いので、やけどに十分ご注意ください。
- 調理時間は目安です。商品の種類や調理器具によって多少異なります。
- 袋ごと調理器具に入れないよう、ご注意ください。
- ご購入後できるだけ早く召し上がっていただくほうが、小麦の香りが高く香ばしく焼き上がります。