

スミテラス マルシェプレート作り方

焚き火

直火

ホットプレート

解凍時間の目安

【アウトドア利用】

クーラーボックスに保冷剤代りに入れて、程よく溶けたところでお使いください。

【屋内利用】

お召し上がりの6時間前から冷蔵庫で解凍してください。



商品により付属のソースを入れるタイミングが異なりますので、下記の表をご参考下さい。

商品名	ソースを入れるタイミング			もっと美味しく作るコツ
	先	中間	後	
イカと白ネギの塩辛バター炉端焼き 塩辛バターソース		○		食材から出た水分はいったん捨てた後にソースを入れる。加熱し過ぎに注意。
焼きポテサラ 3種のチーズ焼き 醤油風味オリーブオイルソース		○		ソース投入後よく混ぜる。
すべらない豚キムチ マヨネーズ風味 マヨネーズオリーブオイルソース		○		食材から出た水分はいったん捨てた後にソースを入れる。キムチとソースを絡めて。
A5和牛トロ切落とし&焼野菜 オリジナルたれ			○	加熱し過ぎに注意。
ソーセージ&ベーコン ジャーマンポテト オリーブオイル&ブラックペッパーソース		○		必ず解凍してから調理してください。焦がさないようによく混ぜながら焼いてください。
A5黒毛和牛まちがいないチンジャオロース 青椒肉絲ソース			○	ソースの煮詰めすぎに注意。
スミテラス名物！A5黒毛和牛のブルコギ 自家製ブルコギソース			○	食材から出た水分はいったん捨てた後にソースを入れる。加熱し過ぎに注意。
3種のチーズタッカルビ ①旨辛まろやかソース ②チーズ		① ソース	② チーズ	必ず解凍してから調理してください。食材から出た水分はいったん捨てた後に①ソースを入れる。②チーズは仕上げに。
スミテラス 煮込ハンバーグ デミグラスソース		○		ソースを入れたらじっくり煮込む。
ライムオリーブ チキンの香草グリル焼き ライム&オリーブソース		○		食材から出た水分はいったん捨てた後にソースを入れる。加熱し過ぎに注意。
カマンベールチーズとトマトのフォンデュアヒージョ オリーブオイルソース	○			チーズがとろけるまでじっと我慢！かき混ぜるとチーズが崩れてしまうので注意。
枝付き枝豆のアンチョビバターソース焼き アンチョビバターソース			○	ソースを全体に絡めるように混ぜる。
焚き火 de すき焼き すき焼きタレ		○		牛肉の煮すぎに注意。玉子はお客様の好みでご利用ください。
甘辛！韓国ラッポギ（インスタント麺入り） ①ダシ ②ソース ③チーズ	① ダシ		② ③ ソース/チーズ	①ダシを最初に入れて、お召し上がり前に②ソース投入後よく混ぜ、仕上げに③チーズを入れる。
海鮮バエリア チキンパイونسープ		○		必ず解凍してから調理してください。焦げやすいので注意。
シーフード バタークリームリゾット クリームリゾットソース		○		必ず解凍してから調理してください。焦げやすいので注意。

解凍してからの調理推奨です。焦げやすい商品は必ず解凍してから調理してください。

Point 1



Bonfire

バーベキュー
みたいに焼くと
ちょうどいい！

焚き火での調理をおすすめします。
火力の調節が大切です。

Point 2



Drain water

これをすると
美味しさが
格段にUP!

解凍、加熱で水分が出たら
ソースを入れる前に
余分な水分を捨ててください。



お外で

marche
plate
マルシェプレート



おうちで

商品は必ず、十分に加熱してからお召し上がりください。
商品の解凍後の再冷凍、再解凍はおやめください。
解凍後、冷蔵庫で保管の場合6時間以内にお召し上がりください。
解凍後、常温での保管は絶対におやめください。