



トマトという要素も加わったハヤシライスがあったのでこの商品にしました。写真をメインにした作品制作なので、商品名やキャッチフレーズの配置に気をつけて制作しました。全体的にまとまりのある作品に仕上げることが難しかったです。



タコライスのレトルト商品は数が少ないので、ターゲットを子供にして作ったら面白いのではないかと思い、タコライスにしました。子供向けなので配色はビビッドカラーを使用し、子供が好きな動物イラストを入れ仕上げました。



レトルト食品パッケージ「キムチちゃんこ鍋」

ちゃんこ鍋をレトルト商品化した設定で制作しました。
中高年の方が読みやすいように文字の大きさと色を考えました。





森のカレー 甘口



外箱
パウチ

栄養成分表示
カロリー
内訳: 脂質(内生脂肪)
内脂: パウチ(オリゴリソリビレン), 水(アルミ水)
オリゴリソリビレン: 食用の低糖度の水溶性多糖類



平野三元豚ブロックをベースに
柔軟の少ないカレーを使用。
国産野菜の優しい甘みと混み合いで
お子さまでも食べやすいように甘さを調整。
お子さまでも食べやすいように
具材を小さくカット。
原材料は7大アレルゲン不使用で
作りました。

必ず温度を
確認しながら
お召し上がりください。
森のカレー



●お湯で温める場合
お湯を傾けたて、そのまま温めたお湯に入れ。そのまま温め
てからお召し上がりください。加熱後は液体が固くなったり
なりますので、温め残す場合はうつす瓶には温めしないように
ご注意ください。

●電子レンジで温める場合
袋の首を切り、温め残す瓶を離れてラップをかけて加熱
してください。加熱時間は加熱-W(2コト)様により異なり
ますので電子レンジの加熱時間などを参考にしてください。(30
秒間隔で温め、100Wの電磁波) 30秒電子レンジの加熱中に
汁物などが温めな温度表示により、温められたものが温めすぎた
での温めください。電子レンジで温め(1回)お召し上がりください。加熱後は
軽くかき混ぜてからお召し上がりください。ラップを瓶表面に
せり、お召し上がりください。お召し上がりながら温めないようにご注意
ください。

名 称: 野菜カレー

原材料名: 野菜(にんじん(国産)、じゃがいも(国産)、とうもろこし(国産)、とうもろこ
しペースト(国産)、トマトピューレ(国産)、かぼちゃペースト(国産)、炒めた
玉ねぎ(国産)、ホールブロッコリー(国産)、にんじんペースト(国産)、高みつ(植物油類)な
たね油(なたね油は遺伝子組み換えでないものを分別)、カレー粉、食塩

調理方法: 緩衝性容器に密封し、加圧加熱段差

内 容 量: 130g

賞味期限: 袋外右下に記載

保存方法: 直射日光を避け、常温で保存してください。

製 造 者: 株式会社平野工業 山形県福島市大林152-1

製 造 者: 株式会社にしき食品 宮城県仙台市下野町字新郷1255-1

GM: 遺伝子組み換え(GM)対策: 飲料のじゃがいも、とうもろこし、とうもろこしペ
ーストは国産。なたね油は遺伝子組み換えでないものを分別。

(栄養成分表示/1袋130g当)

エネルギー——7.9kcal 水分物質——11.6g
タンパク質——2.0g 食塩相当量——0.94g
脂肪——2.6g

この製品のアレルギー物質(特定原材料等) 鶏肉

2022.6.13
0120-3333-3333
0120-3333-3333



4902402534090



お客様相談センター 0120-777-8888
〒111-2222 東京都～
ホームページは <http://www.~>



栄養成分表示 製品(70g)あたり
エネルギー 167kcal 炭水化物 20.2g
たんぱく質 3.4g 食塩相当量 7.3g
脂質 8.1g

本格四川式
麻婆豆腐

辛口 2~3人前



4 514603 263213

賞味期限

本格四川式
麻婆豆腐 とは、？

特製豆板醬によって際立つ辛さが特徴のインスタント麻婆豆腐です。コクの深い本場の味を、心ゆくまでご堪能ください。

作り方 (2~3人前)

用意するもの

- 絹ごし豆腐(さいの目切り)・・・一丁(300g)
- 合ひき肉 約60g
- 長ねぎ(粗みじん切り)・・・中 1/3本(約20g)
- サラダ油 おおさじ1
- 本品 1袋

1 合ひき肉を炒め、本品を加える 約2分

フライパンに油をひき、合ひき肉を弱火でダマにならないようにかき混ぜながら火が通るまで炒めたら、いったん火を止めて本品を加え、よくからませます。

2 豆腐を加える 約3分

豆腐を加えてから混ぜ合わせ、ふたをして弱火で煮込みます。

3 長ねぎを加える 約30秒

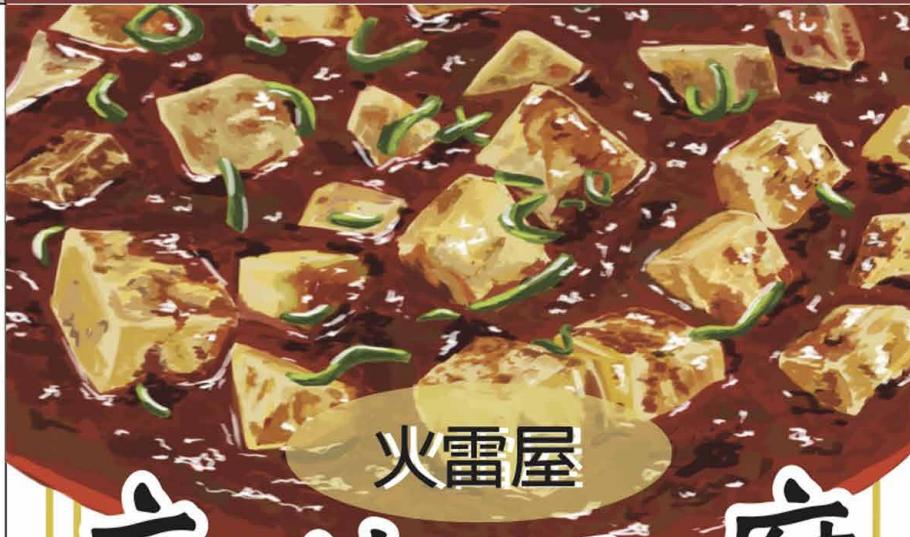
長ねぎを加えて強火で全体にからませれば出来上がりです。

アレルギー表示

小麦・ごま・大豆

- ご注意
- あけにぐいときはハサミで切ってください。
 - 開封後は必ず使い切ってください。
 - 調理中の日の取り扱いや、火傷には充分ご注意ください。
 - ソース中の黒い粒は香辛料です。品質に問題はありません。

火雷屋 麻婆豆腐 辛口



火雷屋 麻婆豆腐 辛口

麻婆豆腐

辛口

火をふきたくなる
辛さが
クセになる!!



2~3人前

火雷屋 麻婆豆腐

辛口

製品 1 箱 (180g)あたりの栄養成分	
エネルギー	430kcal
たんぱく質	10g
脂質	3.6g (食塩相当量) (6.4g)

辛口

火雷屋 麻婆豆腐

火をふきたくなる
辛さが
クセになる!!

辛口



レトルト麻婆豆腐のパッケージデザイン

氏名

レトルト食品のジャンル（内容）オムライス

130×20mm



160×20mm

グレー箇所は糊しろ

作り方<2人前>

材 料

卵…4個
温かいご飯…茶碗二杯分(約300g)
鶏肉(ハムでも可)…約80g
玉ねぎ…1/4個
バター…10g
サラダ油…大さじ1/2
塩・こしょう…適量

① チキンライスを作る

フライパンにバター大さじ1を弱めの中火で熱し、バターが溶けたら、鶏肉と玉ねぎを炒める。鶏肉に色がつき、玉ねぎが透き通ってきたら、塩、こしょうを少々入れて混ぜる。

中火にし、ご飯を加えてほぐしながら、フライパン全体に広げる。木べらで切るようにして炒め、パラパラしてきたら、袋の中身を加えて混ぜる。

② 卵と混ぜる

サラダ油を熱したフライパンに、いた卵を流し入れる。ある程度火が通ったら、①を乗せる。包むようにかぶせ、皿に盛り付けたら完成。

※袋を開封時に手を切らないように注意して下さい。
※調理時、飲用時のやけにご注意下さい。

お客様の声
お問い合わせ窓口
お問い合わせ下さい
お問い合わせ下さい
お問い合わせ下さい
0120-11-1234
お問い合わせ窓口

2022.10.20/K-R

130×20mm

130×160mm



制作コンセプト

冷凍食品では見たことがあるけれど、レトルト食品では見たことがなかったので、家でも簡単に美味しく作りたいという思いでオムライスにしました。オリジナルのキャラクターを描くことで、興味を引かれるような可愛らしいパッケージにしました。親子で楽しく作ってもらいたいと思ったので、丸みを帯びた書体を使用したり、はっきりとした色を選んだり、所々イラストを用いたりしました。

銀座ハヤシ

古き良き銀座の味わい



料理例 1人前

使用するアレルギー物質(27品目)
小麦粉・乳・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・
りんご・ゼラチン

栄養成分 1袋(200g) 当たり
エネルギー 198kcal
たんぱく質 8.2g
脂質 9.2g
炭水化物 20.8g
ナトリウム 1.1g
食塩相当量 2.8g

お問い合わせ先
明治 お客様センター 0120-041-082
104-0031 東京都中央区京橋24-16

賞味期限

2016.01.31

古き良き銀座の味わいをさらに極めた「銀座シリーズ」。ハヤシは、たまねぎと薄切りにしたビーフを長時間煮込み、野菜と肉の旨みが詰まった濃くのあるお味です。ワインバターベーストを加え、さらに上品に仕立ててあります。炊きたてのほかほかなご飯にもよくからみ、ひとくち食べれば誰もが笑顔になる美味しさです。老舗の深い旨みと香り立ちを家庭で手軽に楽しめる「銀座シリーズ」をお楽しみください。



●召し上がり方●

〈電子レンジで温める場合〉

中身を中袋から深めのお皿に移し、ラップをかけて温めてください。加熱時間は電子レンジの説明書などを参考に加減してください。



500W 約2分
600W 約1分40秒

〈お湯で温める場合〉

中袋の封を切らずに、袋ごと熱湯の中に入れて約5分間沸騰させ、器に移してお召し上がりください。



約5分

■注意●加熱直後は熱くなっています。開封時やラップをとる際には熱くなったり、ソースがはねることがありますのでご注意ください。●あけくちや袋のはしで手を切るなどのケガをしないようにご注意ください。ハサミを使用すれば、よりあけやすくなります。

●名称:ハヤシ ●原材料名:野菜(たまねぎ、マッシュルーム)、牛肉、ソテーオニオン、小麦粉、トマトペースト、砂糖、動物油脂、ビーフペースト、ビーフ野菜ブイヨン、濃縮ブイヨン、パナビューレ、食塩、ワイン、ウスターソース、ガーリックペースト、たんぱく加水分解物、ブイヨンオイル、ワインバターベースト、脱脂粉乳、乳糖、酵母エキス、香辛料、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、香料、(原材料の一部にごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチンを含む)

●殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌●内容量:200g ●賞味期限:下側の面に記載●保存方法:直射日光を避け、常温で保存してください。

●販売元:株式会社 明治
136-8908 東京都江東区新砂1-2-10
製造所固有記号は下側の面に記載

●ソースの中に黒い繊維状のものが見えることがあります、原材料の一部で品質には問題ありません。●不都合のあった場合は、お問い合わせ先までご連絡ください。お取り替えします。



4 901838 231510

