

食べきれなかった料理の「持ち帰り」をしてみませんか？

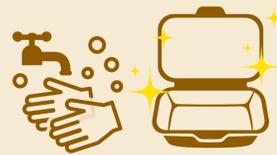


食べきれなかった料理を持ち帰るお客さまへ

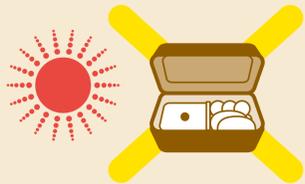
持ち帰る食品は、十分に加熱されていて、帰宅後に再加熱が可能なものにしましょう。



自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。



料理は暖かいところに置かないようにしましょう。



時間が経過することで、食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。



中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。



見た目やにおいなどが少しでもあやしいと思ったら、口に入れるのは止めましょう。



! 「持ち帰り」する料理は「ご自身でしっかり管理」しましょう。食中毒リスクが伴います。