

お肉は  
焼きましょう！

しゃべり

- お肉は新鮮でも、生・半生で食べると食中毒の危険があります。
- お子様やお年寄り、体調のすぐれない方は、特に十分加熱して食べてください。
- お肉を焼く際には、焼く専用のはしやトングを使用して、食べる時のはしとは、必ず使い分けをしてください。

山折りにして  
ご利用ください。

切り取り

お肉は  
焼きましょう！

しゃべり

- お肉は新鮮でも、生・半生で食べると食中毒の危険があります。
- お子様やお年寄り、体調のすぐれない方は、特に十分加熱して食べてください。
- お肉を焼く際には、焼く専用のはしやトングを使用して、食べる時のはしとは、必ず使い分けをしてください。

山折りにして  
ご利用ください。

切り取り

お肉は  
焼きましょう！

しゃべり

- お肉は新鮮でも、生・半生で食べると食中毒の危険があります。
- お子様やお年寄り、体調のすぐれない方は、特に十分加熱して食べてください。
- お肉を焼く際には、焼く専用のはしやトングを使用して、食べる時のはしとは、必ず使い分けをしてください。

山折りにして  
ご利用ください。