

～ テイクアウトをおいしく、楽しくいただくために ～

テイクアウトしたメニューは 早めに食べ切りましょう！

① 購入したらすぐに食べましょう

お店で食べる時と同じように、温かい料理は温かいうちに食べましょう。
気温が上がると、食中毒を引き起こす細菌が急激に増殖します。
購入したら、寄り道したり車内に放置せず、出来るだけ早く食べましょう。



② 食べる前にきちんと手を洗いましょう

手洗いは、新型コロナウイルスを含む感染症対策の基本です。



③ 残さず食べ切り、保管は控えましょう

食べるまでに一時的に保管する場合は、必ず冷蔵庫で保管しましょう。