

素材本来のおいしさと体にやさしい健康志向を提案いたします。

合成保存料
不使用

合成着色料
不使用

化学調味料
不使用

山形のお米「つや姫」
100%使用!

季節弁当

旬の味をお楽しみ下さい



6マスの仕切りに少量ずつ
彩り豊かなおかずを
詰め合わせました。
たこめしや酢の物等が入った
爽やかなお弁当です。

【535kcal】

旬彩涼風弁当

●内容:たこめし、白飯(ぶりかけ)、煮物(しらたき、椎茸、里芋、人参、その他)、玉子焼、
サーモントラウト酒肴焼、きんぴらごぼう、ヤングコーンの酢の物、揚げ蒲鉾、
ひじき当座煮、わらび餅、付合せ

●サイズ:212mm×151mm×48mm

[特定原材料等:小麦、卵、乳成分、さけ、さば、大豆、ごま]

おいしい焼魚弁当

「まごはやさしい」の食材を組合せました



銀だらは大変脂も
乗っており、
程よい食感と
細かい身質が
好まれております。

【716kcal】

銀だら西京焼弁当

●内容:白飯(白ごま)、銀だら西京焼、煮物(厚揚げ、里芋、人参、その他)、玉子焼、
ひじき当座煮、きんぴら牛蒡

●サイズ:212mm×151mm×48mm

[特定原材料等:小麦、卵、さば、大豆、ごま]

おいしい焼魚弁当

「まごはやさしい」の食材を組合せました

「まごはやさしい」

ビタミン、ミネラル、カルシウム、
マグネシウムといった必須栄養素が
バランス良く摂れるといわれる食材の
組合せの頭文字を並べた言葉です。
「まごはやさしい」食事は体に
必要な栄養をバランス良く、
体に負担をかけずに摂取できる
理想の食事です。

ま…豆類

ご…ごま

は…わかめなどの海藻類

や…野菜類

さ…魚

し…椎茸などのきのこ類

い…いも類

本当においしい焼魚弁当を味わいたい方へ
おすすめしたいお弁当です。

おいしい 焼魚 弁当

ご案内



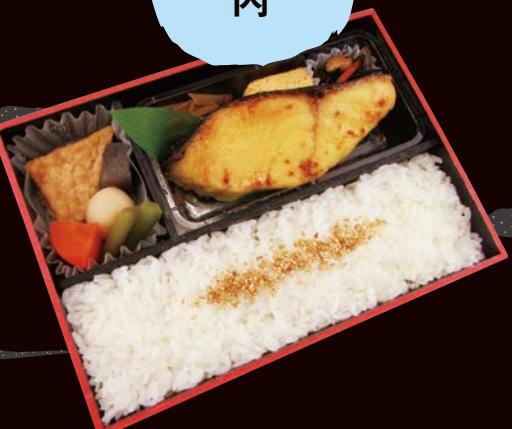
【800kcal】

かれい照焼弁当

●内容:白飯(白ごま)、かれい照焼、きんぴらごぼう、煮物(がんもどき、里芋、椎茸、人参、ふき)、
ひじき当座煮、玉子焼

●サイズ:229mm×195mm×48mm

[特定原材料等:小麦、卵、さば、大豆、やまいも、ごま]



※お渡し日の3日前午前中までにご予約下さい。※配達につきましては販売員にご相談下さい。
※季節により、料理の内容・特定原材料・価格等が異なる場合がございますので、ご了承下さい。