

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。
かきめしや和惣菜が入った
お弁当です。

【553kcal】

ぶり照焼・旬彩弁当

- 内容: かきめし、白飯(鮭フレーク)、煮物(かぼちゃ、椎茸、里芋、ふき)、ぶり照焼、きんぴらごぼう、わかさぎ唐揚げ、野菜の甘酢あんかけ、玉子焼、黒豆、付合せ
- サイズ: 212mm×136mm×53mm

[特定原材料等:小麦、卵、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

「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
- しい … 椎茸などのきのこ類
- い … いも類

香ばしい照焼のたれに
脂の乗ったかれいが良く合います。

さ きれい照焼 し 椎茸 や ふき・人参等 い 里芋



は(海藻) ひじき ま 大豆 こ 白ごま

【800kcal】

きれい照焼弁当

- 内容: 白飯(白ごま)、きれい照焼、きんぴらごぼう、(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

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。

ご案内



※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。

幕の内弁当

ご予約
限定



伝統の製法で漬け込んだ銀鱈西京焼を中心に、一つ一つ丁寧に味付けた煮物等のおかずを詰め合わせました。お召上がりやすいサイズで会議の席にもおすすめの一品です。

【718kcal】

幕の内弁当(銀鱈西京焼)

- 内容: ご飯、銀鱈西京焼、煮物(里芋、椎茸、人参、その他)、揚げ蒲鉾、玉子焼、えび塩焼、ひじき当座煮、付合せ
- サイズ: 214mm × 120mm × 50mm
- [特定原材料等: 小麦、卵、乳成分、えび、さば、大豆、ごま]

炊込みごはん弁当

いろいろな味わいをお楽しみいただけます



ずわいかにの風味が豊かな季節限定の贅沢なお弁当です。

【535kcal】

西京焼・かにめし

- 内容: かにめし、銀ひらす西京焼、煮物(里芋、こんにゃく、人参、その他)、玉子焼、柚子香こんにゃく(酢の物)、きんぴら牛蒡、ひじき当座煮
- サイズ: 205mm × 180mm × 55mm
- [特定原材料等: 小麦、卵、かに、さば、大豆、ごま]

おいしい海苔弁当

どこか懐かしく贅沢なお弁当です



美味しい海苔と、鰹節、そして焼魚が入った、こだわりの海苔弁当です。

【607kcal】

おいしい海苔弁当(紅鮭塩焼)

- 内容: 白飯(海苔、鰹節)、紅鮭塩焼、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、さけ、さば、大豆、ごま]

二色ごはん弁当

あさりと牛蒡の炊込みごはん・鮭ふりかけごはん入り



脂が乗った西京焼と二色のごはんをお楽しみ下さい。

人気
商品

【548kcal】

おいしい西京焼弁当

- 内容: あさりと牛蒡の炊込みご飯、白飯(鮭フレーク)、銀ひらす西京焼、煮物(かぼちゃ、人参、椎茸、その他)、玉子焼、柚子香こんにゃく(酢の物)、きんぴら牛蒡、ひじき当座煮、付合せ
- サイズ: 212mm × 136mm × 53mm
- [特定原材料等: 小麦、卵、さけ、さば、大豆、ごま]



季節
限定

牡蠣の旨味たっぷりの季節限定の炊込みご飯です。

【667kcal】

サーモン酒肴焼・かきめし

- 内容: かきめし、サーモントラウト酒肴焼、煮物(がんもどき、かぼちゃ、人参、その他)、玉子焼、黒豆
- サイズ: 120mm × 195mm × 75mm
- [特定原材料等: 小麦、卵、さけ、さば、大豆、やまいも、ごま]



人気
商品

醤油で味付けしたあさりとさがき牛蒡を炊込みご飯にしました。

【601kcal】

サーモン酒肴焼・あさりと牛蒡のごはん

- 内容: あさりと牛蒡の炊込みご飯、サーモントラウト酒肴焼、煮物(がんもどき、かぼちゃ、人参、その他)、玉子焼、黒豆
- サイズ: 120mm × 195mm × 75mm
- [特定原材料等: 小麦、卵、さけ、さば、大豆、やまいも、ごま]

おいしい海苔弁当の「美味しい秘密」

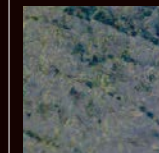
味の探検 味の探検

「紅鮭塩焼」
脂が乗った紅鮭を程よい塩加減に仕上げ、丁寧に焼き上げました。紅鮭の鮮やかな色と味をお楽しみ下さい。



愈山形屋海苔店

「青とび焼海苔」
黒海苔にほどよく青海苔がまざった風味豊かな焼海苔。通常の海苔に比べ、磯の香りが際立った一品です。



石にんべん

「本枯鰹節」
日乾とカビ付けを3~4回以上繰り返して仕込んだ鰹節。熟成が進むにつれてカビの作用により、水分が取り除かれ、その旨味が凝縮された一品です。

