

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



脂ののった銀ひらす
塩麴焼をはじめに、
季節の炊き込みご飯や
白飯、煮物などの
いろいろな味が
楽しめるお弁当です。

【463kcal】
冬の味覚弁当(銀ひらす塩麴焼)

●内容:ご飯、明太子と野菜菜の炊込みご飯、銀ひらす塩麴焼、煮物(里いも、人参、椎茸、その他)、
玉子焼、わかさぎ唐揚げ、きんぴらごぼう、ひじき当座煮、柚子香こんにやく(酢の物)、煮豆、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



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

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。

さかれい照焼 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】
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。
お召し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（里いも、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〕

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



人気
商品

脂が乗った西京焼と二色のごはんを
お楽しみ下さい。

【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、柚子香こんにやく（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〕

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



【521kcal】

西京焼・明太子と 野沢菜のごはん

- 内容：明太子と野沢菜の炊込みご飯、
銀ひらす西京焼、煮物（里いも、人参、こんにやく、
その他）、玉子焼、ひじき当座煮、きんぴらごぼう、
柚子香こんにやく（酢の物）、付合せ
- サイズ：205mm×180mm×55mm
- 〔特定原材料等：小麦、卵、さば、大豆、ごま〕



国内産ぶなしめじを人参や
椎茸などと一緒に味付けし、
炊き込みました。

【534kcal】

きのこごはん弁当

- 内容：きのこ炊込みご飯、紅鮭塩焼、
煮物（がんもどき、かぼちゃ、人参、その他）、
玉子焼、付合せ
- 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。

【576kcal】

あさりと 牛蒡のごはん弁当

- 内容：あさりと牛蒡の炊込みご飯、
紅鮭塩焼、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

どこか懐かしき贅沢なお弁当です



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〕

おいしい海苔弁当の「美味しい秘密」

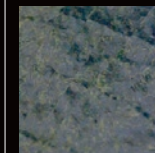
味の鉄輪

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



山形産海苔

「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。
通常海苔に比べ、
磯の香りが際立つた
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。

