

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!

おいしい焼魚弁当 「まごはやさしい」の食材を組み合しました

「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

季節弁当

旬の味をお楽しみ下さい



彩り鮮やかなちらし寿司と旬のさわら西京焼が入りました。
春の味を一つの弁当で楽しめる、満足度の高いお弁当です。

【536kcal】
西京焼・春ちらし

●内容: ちらし寿司、さわら西京焼、煮物(竹の子、人参、椎茸、その他)、桜小餅、きんぴら牛蒡、
ひじき当座煮、柚子香こんにゃく(酢の物)、付合せ

●サイズ: 205mm × 180mm × 55mm

[特定原材料等: 小麦、卵、乳成分、さば、大豆、ごま]

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。

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



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]

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



竹の子の甘みと桜えびの
香ばしさが春らしい、
定番の炊込みご飯です。

【522kcal】 西京焼・桜えびと 竹の子のごはん

- 内容: 桜えびと竹の子の炊込みご飯、銀ひらす西京焼、煮物(里芋、人参、こんにやく、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
- サイズ: 205mm × 180mm × 55mm
- [特定原材料等: 小麦、卵、えび、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。

【540kcal】 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(竹の子、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]



3月上旬
販売

ひじきとたつぷりの
舞茸を炊込みました。
舞茸の食感がアクセントになった
炊込みご飯です。

【619kcal】 ひじきと舞茸のごはん弁当

- 内容: ひじきと舞茸の炊込みご飯、サーモン酒肴焼、煮物(がんもどき、竹の子、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
ささがき牛蒡を炊込みご飯にしました。

【600kcal】 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、サーモン酒肴焼、煮物(がんもどき、竹の子、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」

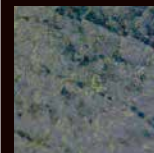
味の深淵

「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、その分
旨味が凝縮された
一品です。

