

当社が誇る銀だら西京焼の味を是非お楽しみ下さい

おいしい焼魚弁当



銀だらは大麥脂も乗っており、
程よい食感と細かい身質が好まれております。

654kcal 銀だら西京焼弁当

- 内容：白飯(白ごま)、銀だら西京焼、煮物(竹の子、椎茸、にんじん、その他)、玉子焼、ゴーヤの豆腐寄せ、きんぴらごぼう、柚子香こんにゃく(酢の物)、付合せ
- サイズ：212mm×136mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さば・大豆・ごま]

あさりと牛蒡の炊込みごはん・鮭ふりかけごはん入り

二色ごはん弁当



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

534kcal 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、椎茸、人参、その他)、玉子焼、きんぴらごぼう、ひじき当座煮、柚子香こんにゃく(酢の物)、付合せ
- サイズ：212mm×136mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆・ごま]

いろいろな味わいをお楽しみいただけます

炊込みみごはん弁当



北海道産のたこをひじき、人参、
こんにゃくと合わせて炊き込みました。
西京焼や季節の揚げ物等が入り
満足感のある一品です。

季節限定

571kcal

西京焼・たこめし

- 内容：たこ炊込みご飯、銀ひらす西京焼、夏野菜の味噌和え、煮物(椎茸、にんじん、こんにゃく、その他)、玉子焼、ゴーヤの豆腐寄せ、きんぴら牛蒡、柚子香こんにゃく(酢の物)、わらび粉入餅、付合せ
- サイズ：205mm×180mm×55mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さば・大豆・ごま]



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。

人気商品

448kcal

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、サーモントラウト酒肴焼、煮物(竹の子、にんじん、こんにゃく、その他)、玉子焼、小松菜のお浸し
- サイズ：170mm×115mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆]



たっぷりのひじきと人参、
油揚げを炊込み、
優しい味に仕上げました。

451kcal

ひじきごはん弁当

- 内容：ひじき炊込みご飯、サーモントラウト酒肴焼、煮物(竹の子、にんじん、こんにゃく、その他)、玉子焼、小松菜のお浸し
- サイズ：170mm×115mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆]

どこか懐かしく贅沢なお弁当です

おいしい海苔弁当



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。

617kcal 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(里いも、にんじん、こんにゃく、その他)、玉子焼、ゴーヤの豆腐寄せ、きんぴらごぼう、ひじき当座煮
- サイズ：212mm×151mm×48mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆・ごま]

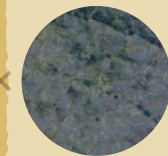
おいしい海苔弁当の

「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。



倉山形産海苔
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。通常の海苔に比べ、磯の香りが際立った一品です。



利にんべん
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。