

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。

650kcal 銀だら西京焼弁当

- 内容：白飯(白ごま)、銀だら西京焼、煮物(しらたき、椎茸、にんじん、その他)、玉子焼、かぼちゃの豆腐寄せ、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]

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



国内産がなしめじを椎茸、にんじん、油揚げと共に炊込みました。西京焼や季節のあんかけ等が入り満足感のある一品です。

季節限定

496kcal

西京焼・きのこごはん

- 内容：きのこ炊込みご飯、みなみかこかます西京焼、煮物(かぼちゃ、椎茸、にんじん、その他)、厚揚げのきのこあんかけ、玉子焼、きんぴらごぼう、ひじき当座煮、小松菜のお浸し、付合せ
- サイズ：188mm×188mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さば・大豆・ごま]

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。

612kcal 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、かぼちゃの豆腐寄せ、きんぴらごぼう、ひじき当座煮
- サイズ：212mm×136mm×48mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・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

560kcal 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)、みなみかこかます西京焼、煮物(かぼちゃ、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]

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。



人気商品

458kcal

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(かぼちゃ、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。



461kcal

ひじきごはん弁当

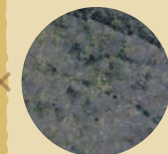
- 内容：ひじき炊込みご飯、サーモントラウト酒肴焼、煮物(かぼちゃ、にんじん、こんにゃく、その他)、玉子焼、小松菜のお浸し
- サイズ：170mm×115mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆]

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。



登山形屋海苔店 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。



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。