かいしい 焼魚角当

柚子皮を乗せた 大根の煮物など、 季節感が楽しめる一品です。



紅ずわい蟹使用 かにめし弁当



●内容:かにめし、さわら西京焼、煮物(椎茸、にんじん、こんにゃく、その他)、玉子焼、 さつまいも煮、大根煮、さんぴらごぼう、柚子香こんにゃく

●サイズ: 188mm×188mm×35mm [特定原材料等: 小麦・卵・かに・さば・大豆・ごま]

一口サイズのするめいかを ひじき、人参と合わせて 炊き込みました。

597kcal

紅鮭塩焼· いかめし弁当



●内容:いか炊込みご飯、紅鮭塩焼、煮物(椎茸、にんじん、こんにゃく、その他)。 玉子焼、さつまいも煮、大根煮、さんぴらごぼう、柚子香こんにゃく

●サイズ: 188mm×188mm×35mm [特定原材料等:小麦・卵・いか・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。

467kcal

あさり炊込み 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(竹の子、にんじん、こんにゃく、その他)、玉子焼、うぐいす豆、漬物

●サイズ:156mm×156mm×35mm [特定原材料等:小麦・卵・さけ・さば・大豆・ごま]

みごはの弁当

甘みのある紅ずわい蟹を炊込み、 トッピングにもふんだんに使用しました。

いめ細かい身質がはいまっており、 好

二色のごはんをお楽しみ下脂が乗った西京焼と

624kcal 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、さんびらごぼう、柚子香こんにゃく、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飯・鮭ふりかけごはん入り

二方ごは以弁当



581kcal 西京焼と二色ごはん弁当

●内容:ご飯、あさりと牛蒡の炊込みご飯、銀ひらす西京焼、煮物(かぼちゃ、椎茸、にんじん、その他)、 玉子焼、きんぴらごぼう、ひじき当座者、柚子香こんにゃく、鮭フレーク、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]





して焼魚が入った、こだわ、味しい海苔と、鰹節、

613kcal 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]

ちいしい海苔弁当の

「美味しい秘密」



味の孫忿

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。



★ 山形屋海首店

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。



引にんべん。

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。