

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



634kcal 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、菜の花ボール、さんびらごぼう、柚子香こんにゃく、付合せ
- 内容量：約380g ●サイズ：212mm×136mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さば・大豆・ごま]

銀だらは大麦脂も乗っており、程よい食感とさめ細かい身質が好まれております。

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



竹の子の甘みと桜えびの香しさを感じる春限定の炊込みご飯です。焼魚はしっかりと焼き上げた銀ひらす西京焼が入ります。

604kcal 桜えび竹の子ごはん

- 内容：桜えびと竹の子の炊込みご飯、銀ひらす西京焼、煮物(竹の子、椎茸、にんじん、その他)、玉子焼、菜の花の胡麻和え、さんびらごぼう、柚子香こんにゃく、わらび餅、花豆
- 内容量：約350g ●サイズ：188mm×188mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・乳成分・えび・さば・大豆・ごま]

季節限定

春らしいちらし寿司風のごはんに、紅ずわい蟹をトッピングしました。



457kcal かにちらし

- 内容：かにちらし寿司、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
- 内容量：約290g ●サイズ：156mm×156mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・かに・さけ・さば・大豆・ごま]

季節限定

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

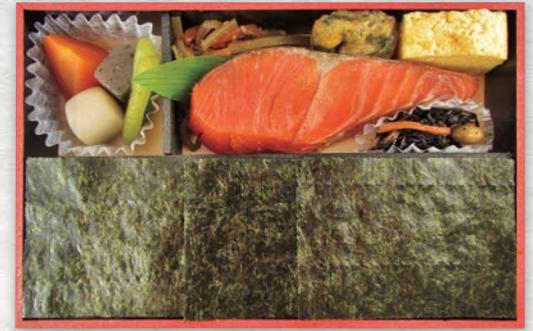
- 内容：あさりと牛蒡の炊込みご飯、サーモントラウト酒肴焼、煮物(竹の子、にんじん、こんにゃく、その他)、玉子焼、うぐいす豆、漬物
- 内容量：約290g ●サイズ：156mm×156mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆・ごま]

人気商品

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。

622kcal 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、菜の花ボール、さんびらごぼう、ひじき当座煮
- 内容量：約380g
- サイズ：212mm×136mm×48mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆・ごま]

桜えびと竹の子の炊込みご飯・鮭ふりかけごはん入り

二色ごはん弁当



553kcal 西京焼と二色ごはん弁当

- 内容：ご飯、桜えびと竹の子の炊込みご飯、銀ひらす西京焼、煮物(竹の子、椎茸、にんじん、その他)、玉子焼、さんびらごぼう、ひじき当座煮、柚子香こんにゃく、鮭フレーク、付合せ
- 内容量：約350g ●サイズ：212mm×136mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・えび・さけ・さば・大豆・ごま]

脂が乗った西京焼と二色のごはんをお楽しみ下さい。

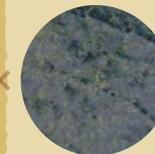
人気商品

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。