

素材本来のおいしさ
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!

白飯がすすむ味わいです

まぐろごはん弁当



まぐろを人参や椎茸、玉ねぎ等と炒めてまぐろにしました。
白飯とよく合う、生姜が香る甘辛い味付けです。

574kcal まぐろそぼろ飯

●内容：まぐろそぼろご飯、錦糸玉子、煮物（がんもどき、竹の子、椎茸、その他）、
いんげんの胡麻和え、漬物

●内容量：約360g

●サイズ：195mm×120mm×75mm

【特定原材料等：小麦・卵・乳成分・さば・大豆・やまいも・ごま】

「まごはやさしい」の食材を組合せました

おいしい焼魚弁当

「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 … 椎茸などのきのこ類
い … いも類



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。

730kcal かれい照焼弁当

●内容：白飯（白ごま）、からすがれい照焼、煮物（がんもどき、里いも、椎茸、その他）、
玉子焼、きんぴらごぼう、ひじき当座煮

●内容量：約440g ●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】

おいしい

焼魚弁当

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。

ご案内



※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。