

おいしい焼魚弁当

当社が誇る銀だら西京焼の味を是非お楽しみ下さい



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。

【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、柚子香こんにやく(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】

炊込みごはん弁当

いろいろな味わいをお楽しみいただけます



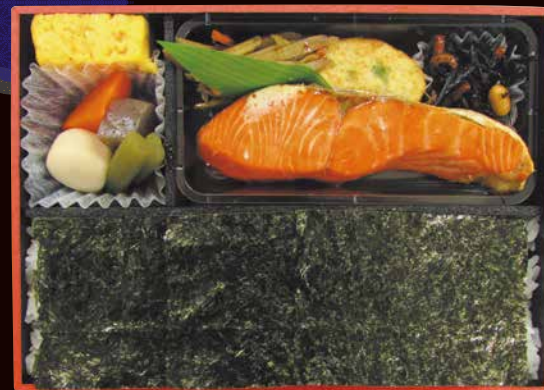
竹の子の甘みと桜えびの香ばしさが春らしい、定番の炊込みご飯です。

【522kcal】 西京焼・桜えびと竹の子ごはん

- 内容: 桜えびと竹の子の炊込みご飯、銀ひらす西京焼、煮物(里芋、にんじん、こんにやく、その他)、玉子焼、柚子香こんにやく(酢の物)、きんぴら牛蒡、ひじき当座煮
- サイズ: 205mm × 180mm × 55mm
- 【特定原材料等: 小麦、卵、えび、さば、大豆、ごま】

おいしい海苔弁当

どこか懐かしく贅沢なお弁当です



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、こんにやく、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】

二色ごはん弁当

あさりと牛蒡の炊込みごはん・鮭ふりかけごはん入り



脂が乗った西京焼と二色のごはんをお楽しみ下さい。

【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、柚子香こんにやく(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】

人気商品

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。

【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、こんにやく、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、こんにやく、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」

味の鉄輪 監製

「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。



愈山形屋海苔店

「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。



石にんべん

「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。

