

「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

素材本来のおいしさと
体によさしい健康志向を
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!

旬の味をお楽しみ下さい

季節弁当



季節
限定

甘みのある紅ずわい蟹を使用して炊き込みました。
柚子味噌を添えたふろふき大根など、季節感のある一品です。

626kcal 紅ずわい蟹使用かにめし弁当

- 内容：かにめし、みなみかこかます西京焼、煮物（にんじん、椎茸、こんにゃく、その他）、柚子味噌乗せふろふき大根、玉子焼、ひじき当座煮、さつまいも煮、きんぴら牛蒡
- サイズ：188mm×188mm×35mm
- 【特定原材料等：小麦・卵・かに・さば・大豆・ごま】



香ばしい照焼のたれに
脂の乗ったきれいが良く合います。

748kcal きれい照焼弁当

- 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
- 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。