

素材本来のおいしさと
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!

旬の味をお楽しみ下さい

季節弁当



季節
限定

二種類の炊込みごはんや茄子の煮浸しなど、
夏らしい季節の味わいを少量ずつ詰め合わせました。

季節弁当「涼夏」

- 内容：たこ炊込みご飯、とうもろこしとじゃこの炊込みご飯、煮物（里いも、にんじん、こんにゃく、その他）、さわら西京焼、湯葉がんも海老あんかけ、さば竜田南蛮、茄子の煮浸し、玉子焼、えび塩焼、わらびのお浸し、わらび餅、付合せ
- サイズ：195mm×195mm×33mm
[特定原材料等：小麦・卵・えび・さば・大豆]

「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
- 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]

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。

おいしい 焼魚弁当

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。