

味の浜蓊 おいしい焼魚弁当

ご予約承ります

お気軽にご相談下さい

※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。

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



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

558kcal 西京焼と二色ごはん弁当

1折 税込 ¥1,080 (本体価格 ¥1,000)

●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、さんぴらごぼう、うじき当座煮、柚子香こんにゃく、鮭フレーク
●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]

旬の味をお楽しみ下さい

季節弁当



季節
限定

488kcal 季節弁当「春」

1折 税込 ¥1,380 (本体価格 ¥1,277)

●内容：ちらしご飯、グリーンピースと桜の花ご飯、さくら西京焼、煮物(がんもどき、竹の子、椎茸、その他)、玉子焼、かぼちゃボール、えび天ぷら、うぐいす豆、柚子香こんにゃく、姫皮竹の子と野沢菜のお浸し、桜小餅
●内容量：約320g ●サイズ：195mm×195mm×33mm
[特定原材料等：小麦・卵・乳成分・えび・さけ・さば・大豆・やまいも・ごま]

食感が楽しいちらし寿司風のご飯や
桜の花ご飯など、
春の味覚を少量ずつ詰め合わせました。
お花見など行楽のお供にもおすすめの品です。

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

いろいろな味わいをお楽しみいただけます

炊込みごはん弁当

竹の子の甘みと桜えびの
香ばしさを感じる
春限定の炊込みご飯です。
焼魚は春が旬の
さわらの西京焼が入ります。



596kcal

さわら西京焼・
桜えび竹の子ごはん

1折 税込 ¥1,380
(本体価格 ¥1,277)

季節
限定

●内容：桜えびと竹の子の炊込みご飯、さわら西京焼、煮物(竹の子、椎茸、梅人参、その他)、玉子焼、さんぴらごぼう、菜の花ボール、姫皮竹の子と野沢菜のお浸し、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・えび・さけ・さば・大豆・ごま]

醤油で味付けしたあざりと
さがき牛蒡を
炊込みご飯にしました。
サーモントラウト酒肴焼は、
厳選した原料を氷温で乾燥させて
旨みを閉じ込めた
人気の定番商品です。

488kcal

あざり炊込み
ごはん

1折 税込 ¥880
(本体価格 ¥814)

人気
商品

●内容：あざりと牛蒡の炊込みご飯、サーモントラウト酒肴焼、煮物(にんじん、こんにゃく、ふく)、ちくわ磯辺揚、玉子焼、姫皮竹の子と野沢菜のお浸し
●内容量：約290g ●サイズ：170mm×115mm×35mm
[特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆・ごま]



どこか懐かしき贅沢なお弁当です

おいしい海苔弁当



629kcal おいしい海苔弁当 (紅鮭塩焼)

1折 税込 ¥1,080 (本体価格 ¥1,000)

- 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、きんぴらごぼう、ひじき当座煮
- 内容量：約380g
- サイズ：212mm×136mm×40mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆・ごま]

美味しい海苔と、鰹節、そして紅鮭塩焼が入った、こだわりの海苔弁当です。

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



624kcal 銀だら西京焼弁当

1折 税込 ¥1,500 (本体価格 ¥1,388)

- 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、菜の花ボール、きんぴらごぼう、柚子香こんにゃく、ししとう素揚げ
- 内容量：約380g
- サイズ：212mm×136mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・大豆・ごま]

銀だらは大変脂も乗っており、程よい食感ときめ細かい身質が好まれております。

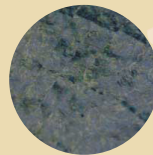
おいしい海苔弁当の「美味しい秘密」



味の浜藤 味の秘密

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。



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。



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、その分旨味が凝縮された一品です。

海鮮の美味しさを詰め合わせた小ぶりなどんぶりです

海鮮どんぶり弁当

いくらの醤油漬を

銀鮭西京焼のほぐし身と合わせ、浜藤ならではの親子飯に仕上げました。

381kcal

鮭といくらの親子飯

1折 税込 ¥980

(本体価格 ¥907)

- 内容：あさりと牛蒡の炊込みご飯、銀鮭西京焼ほぐし身、いくら醤油漬、錦糸玉子、水菜
- 内容量：約230g
- サイズ：133mm×133mm×40mm
- [特定原材料等：小麦・卵・いくら・さけ・大豆]



要冷蔵

国内産の紅ずわい蟹と、いくらをふんだんにトッピングした、ちらし寿司のどんぶりです。

324kcal

かにちらし

1折 税込 ¥1,080

(本体価格 ¥1,000)

- 内容：ちらしご飯、紅ずわい蟹、いくら醤油漬、錦糸玉子、水菜
- 内容量：約230g
- サイズ：133mm×133mm×40mm
- [特定原材料等：小麦・卵・かに・いくら・さけ・大豆]



要冷蔵

味の浜藤のホームページはこちら
www.hamato.co.jp

味の浜藤

検索



お問い合わせ・ご注文は

Twitter 味の浜藤株式会社(公式) @ajino_hamato

Instagram 味の浜藤 @ajinohamato