

味の浜藤

# 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。

季節の炊込みごはん・鮭ふりかけごはん入り

## 二色ごはん弁当



人気商品

### 551kcal 西京焼と二色ごはん弁当

1折 税込 ¥1,100 (本体価格 ¥1,018)

- 内容：ご飯、たこめし、銀ひらす西京焼、煮物(竹の子、椎茸、にんじん、ふき)、玉子焼、さんぴらごぼう、ひじき当座煮、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・さけ・さば・大豆・ごま]

脂が乗った西京焼と二色のごはんをお楽しみ下さい。

旬の味をお楽しみ下さい

## 季節弁当



季節限定

### 583kcal 季節弁当「新緑」

1折 税込 ¥1,380 (本体価格 ¥1,277)

- 内容：たこめし、うなぎのたれごはん、煮穴子、さわら西京焼、煮物(がんもどき、竹の子、椎茸、にんじん、こんにゃく、ふき)、玉子焼、真鯛唐揚げと揚げ茄子のおろしソースがけ、オクラ天ぷら、かぼちゃボール、根菜マリネ、さくら大根、草餅
- 内容量：約350g ●サイズ：195mm×195mm×33mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・りんご・大豆・やまいも・ごま]

人気のたこめしと、煮穴子を乗せたたれごはんの2種類のご飯がお楽しみいただけます。こだわりのおかずを詰め合わせ、初夏の行業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。

保存料不使用

化学調味料不使用

山形のお米「つや姫」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

北海道産のたこを、ひじき、にんじん、こんにゃくと一緒に炊き上げた、毎年人気の炊込みご飯のお弁当です。脂乗りの良い銀ひらすの西京焼は冷めてもしっかりとお召上がりいただけます。



585kcal

### 西京焼・たこめし

1折 税込 ¥1,380 (本体価格 ¥1,277)

季節限定

- 内容：たこめし、銀ひらす西京焼、煮物(椎茸、にんじん、こんにゃく、ふき)、玉子焼、さんぴらごぼう、オクラ天ぷら、かぼちゃボール、揚げ茄子のおろしソースがけ
- 内容量：約350g ●サイズ：188mm×188mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・りんご・大豆・ごま]

醤油で味付けしたあさりやさき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、厳選した原料を水温で乾燥させて旨みを閉じ込めた人気の定番商品です。



人気商品

488kcal

### あさり炊込みごはん

1折 税込 ¥980 (本体価格 ¥907)

- 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(にんじん、こんにゃく、ふき)、ちくわ磯辺揚げ、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]

国産真鯛の風味が引き立つよう、鰹節、昆布、鯖節など6種類の合わせだしを効かせた旨味たっぷりの鯛めしです。アクセントの実山椒が爽やかに香ります。



季節限定

398kcal

### 国産真鯛使用鯛めし

1折 税込 ¥980 (本体価格 ¥907)

- 内容：鯛めし、銀鮭塩焼、オクラ天ぷら、煮物(にんじん、こんにゃく、ふき)、玉子焼、姫皮竹の子と野沢菜のお浸し
- 内容量：約280g ●サイズ：170mm×115mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆・ごま]



どこか懐かしく贅沢なお弁当です

# おいしい海苔弁当



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。

## 621kcal おいしい海苔弁当 (紅鮭塩焼)

1折 税込 ¥1,100 (本体価格 ¥1,018)

●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、ふき)、  
玉子焼、かぼちゃボール、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・さば・大豆・ごま]

おいしい海苔弁当の

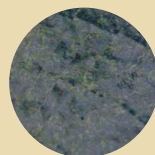
# 「美味しい秘密」



味の浜藤

## 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ぎ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。

当社こだわりの焼魚を是非お楽しみ下さい

# おいしい焼魚弁当



銀だらは大変脂も乗っており、  
程よい食感とさめ細かい身質が好まれております。

## 621kcal 銀だら西京焼弁当

1折 税込 ¥1,600 (本体価格 ¥1,481)

●内容：白飯(白ごま)、銀だら西京焼、煮物(竹の子、椎茸、にんじん、ふき)、玉子焼、  
かぼちゃボール、きんぴらごぼう、さくら大根、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・さば・大豆・ごま]



香ばしい照焼のたれに脂の乗ったからすがれい、  
下味をしっかりとつけているので、  
冷めても美味しくお召し上がりいただけます。

## 749kcal かわいい照焼弁当

1折 税込 ¥1,080 (本体価格 ¥1,000)

●内容：白飯(白ごま)、からすがれい照焼、煮物(がんもどき、にんじん、こんにゃく、ふき)、  
玉子焼、揚げ茄子のおろしソースがけ、きんぴらごぼう、さくら大根

●内容量：約460g

●サイズ：199mm×199mm×33mm

[特定原材料等：小麦・卵・さば・りんご・大豆・やまいも・ごま]

味の浜藤のホームページはこちら  
[www.hamato.co.jp](http://www.hamato.co.jp)

味の浜藤

検索



味の浜藤関連サイト、公式SNSはこちら  
<https://linktr.ee/ajinohamato>



お問い合わせ・ご注文は