

味の浜糸

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・ぶりかけごはん入り

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

561kcal 西京焼と二色ごはん弁当

1折 税込 ¥1,180 (本体価格 ¥1,092)

- 内容：白飯(鮭フレーク)、あさりと牛蒡の炊込みご飯、銀ひらす西京焼、煮物(竹の子、椎茸、にんじん、ふき)、玉子焼、さんがらごぼう、ひじき当座煮、柚子香こんにゃく
- 内容量：約350g ● サイズ：212mm×136mm×35mm
[特定原材料等：小麦・卵・乳成分・さば・大豆・ごま]

旬の味をお楽しみ下さい

季節弁当



牡蠣の有数な产地として知られる
広島県宮島産の大粒でジューシーな
かきフライをお楽しみいただけます。
味の浜糸自慢の西京焼も入り、
満足感のある一品です。

季節限定

660kcal 広島県宮島産かきフライ弁当

1折 税込 ¥1,380 (本体価格 ¥1,277)

- 内容：白飯(白ごま)、かきフライ、さわら西京焼、煮物(椎茸、にんじん、こんにゃく、ふき)、かぼちゃボール、根菜マリネ
- 内容量：約350g ● サイズ：188mm×188mm×35mm
[特定原材料等：小麦・卵・さば・大豆・ごま]

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

青森県むつ湾で獲れた帆立を
たっぷりと使用し、旨みが
凝縮された炊込みご飯を
お楽しみいただけます。
焼魚は脂乗りのよい
銀ひらすの西京焼が入ります。

633kcal

青森県産帆立の 炊込みご飯

1折 税込 ¥1,380
(本体価格 ¥1,277)

季節
限定



- 内容：帆立炊込みご飯、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、さんがらごぼう、揚げ茄子の甘酢あんかけ、帆立のバター醤油煮、かぼちゃボール
- 内容量：約350g ● サイズ：188mm×188mm×35mm
[特定原材料等：小麦・卵・乳成分・さば・大豆・ごま]

濃厚な蟹だしをベースに
上品に仕上げた味わい深いごはんに、
紅ずわい蟹のフレークを
ふんだんに盛り付けました。
冬の味覚の王様の蟹を
存分にご堪能下さい。

397kcal

紅ずわい蟹使用 かにめし

1折 税込 ¥1,100
(本体価格 ¥1,018)

季節
限定



- 内容：かにめし、紅ずわい蟹煮、銀鮭塩焼、煮物(にんじん、こんにゃく、ふき)、玉子焼、姫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・かに・さけ・さば・大豆・ごま]

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。
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。

488kcal

あさり炊込み ごはん

1折 税込 ¥980
(本体価格 ¥907)

人気
商品



- 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)、ちくわ磯透揚、玉子焼、姫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]



どこか懐かしく贅沢なお弁当です

おいしい海苔弁当



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、堅節)、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、きんびらごぼう、ひじき当座煮
- 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、堅節、そして紅鮭塩焼が入った、こだわりの海苔弁当です。

おいしい海苔弁当の

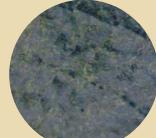
「美味しい秘密」



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、磯の香りが際立つ一品です。



にんべん

本枯堅節

日乾とカビ付けを3～4回以上繰り返して仕込んだ堅節。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、程よい食感とき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、きんびらごぼう、さくら大根、ししとう素揚げ
- 容量：約380g
- サイズ：212mm×136mm×35mm

[特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・大豆・ごま]

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



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

