

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。

二種類の季節の炊込みご飯入り

二色ごはん弁当



季節限定

516kcal 西京焼と冬の炊込みご飯弁当

1折 税込 ¥1,450 (本体価格 ¥1,342)

●内容：かめし(紅ずわい蟹煮)約80g、れんこんとひじきの炊込みご飯約80g、銀ひらす西京焼、煮物(竹の子、椎茸、にんじん、ふき)、かぼちゃボール、きんぴらごぼう、ひじき当座煮、柚子香こんにゃく

●内容量：約330g ●サイズ：212mm×136mm×35mm

[特定原材料等：小麦・卵・かに・さば・大豆・ごま]

季節によって変わる2種類のご飯と、味の浜藤自慢の西京焼をお楽しみいただける、一番人気のお弁当です。

季節の味をお楽しみください

季節弁当



季節限定

437kcal 紅ずわい蟹使用かめし

1折 税込 ¥1,490 (本体価格 ¥1,379)

●内容：かめし(紅ずわい蟹煮)約140g、銀ひらす西京焼、煮物(にんじん、こんにゃく、ふき)、姫皮竹の子と野菜菜のお浸し

●内容量：約240g ●サイズ：170mm×115mm×35mm

[特定原材料等：小麦・かに・さば・大豆・ごま]

濃厚な蟹だしをベースに仕上げた、味わい深いごはんに、紅ずわい蟹の身を盛り付けました。冬の味覚の王様と、味の浜藤自慢の西京焼を一度に味わえる一品です。



お米は山形県産

「つや姫」を使用。

素材本来のおいさと

体にやさしい健康志向を

提案いたします。



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

牡蠣の有数な産地として知られる

広島県宮島産の

大粒でジューシーなかきフライを

こだわりのタルタルソースと

お楽しみいただけます。

炊込みご飯は冬らしい

れんこんとひじきを炊込み、

ヘルシーに仕上げました。



季節限定

586kcal

広島県産かきフライとれんこん炊込みご飯

1折 税込 ¥1,570 (本体価格 ¥1,453)

●内容：れんこんとひじきの炊込みご飯約170g、広島県宮島産かきフライ、

煮物(椎茸、にんじん、こんにゃく、ふき)、玉子焼、根菜マリネ、タルタルソース

●内容量：約330g ●サイズ：188mm×188mm×35mm

[特定原材料等：小麦・卵・さば・りんご・大豆]

白味噌に末こうじを調合した特製味噌を使用して

まろやかな口当たり仕上げた西京焼を、季節の炊込みご飯と共に

お召し上がりいただけます。



季節限定

494kcal

銀鮭まろやか西京焼とれんこん炊込みご飯

1折 税込 ¥1,280 (本体価格 ¥1,185)

●内容：れんこんとひじきの炊込みご飯約170g、銀鮭まろやか西京焼、玉子焼、

あさり浜煮、さくら大根

●内容量：約290g ●サイズ：220mm×119mm×41mm

[特定原材料等：小麦・卵・さけ・大豆]

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。

銀鮭酒肴焼は、厳選した原料から余分な水分を抜き、

旨味を凝縮させたこだわりの味付けです。



424kcal

あさり炊込みごはん

1折 税込 ¥1,150

(本体価格 ¥1,064)

●内容：あさりと牛蒡の炊込みご飯約140g、銀鮭酒肴焼、

煮物(にんじん、こんにゃく、ふき)、ちくわ磯辺揚、かぼちゃボール、

姫皮竹の子と野菜菜のお浸し

●内容量：約280g ●サイズ：220mm×119mm×41mm

[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。

611kcal おいしい海苔弁当 (紅鮭塩焼)

1折 税込 ¥1,420 (本体価格 ¥1,314)

●内容：白飯(鰹節、海苔)約190g、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370g

●サイズ：212mm×136mm×35mm

[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。



石にんべん

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。

613kcal

銀だら西京焼弁当

1折 税込 ¥1,980

(本体価格 ¥1,833)

●内容：白飯(白ごま)約190g、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、ひじき当座煮

●内容量：約370g

●サイズ：212mm×136mm×35mm

[特定原材料等：小麦・卵・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



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