

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。

二種類の季節のごはん入り

二色ごはん弁当



季節限定

734kcal 西京焼と夏の二色ごはん弁当

1食 税込 ¥1,490 (本体価格 ¥1,379)

- 内容：とうもろこしごはん約80g、あなごごはん約80g、さわら西京焼、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・さば・ゼラチン・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。

当社こだわりの焼魚をお楽しみください

焼魚弁当



613kcal 銀だら西京焼弁当

1食 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]

味の浜藤が誇る銀だら西京焼のお弁当。銀だらは大変脂乗りが良く、程よい食感ときめ細かい身質が好まれています。

お米は山形県産

「つや姫」を使用。

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。

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

食べやすいサイズの大こをひき、人参、こんにゃくと一緒に炊き上げた、毎年人気の炊込みごはんのお弁当です。さっぱりとした副菜にもこだわりました。焼魚は脂乗りの良い銀ひらすの西京焼が入ります。



季節限定

590kcal

西京焼・たこめし

1食 税込 ¥1,780 (本体価格 ¥1,648)

- 内容：たこめし(トッピングたこ煮)約170g、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、かぼちゃボール、きんぴらごぼう、揚げ茄子の大根おろしソースがけ、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・りんご・大豆・ごま]

醤油で味付けたあざりと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、旨味を凝縮させた人気の定番商品です。

424kcal

あざり炊込みごはん

1食 税込 ¥1,280 (本体価格 ¥1,185)

- 内容：あざ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、姫皮竹の子と野沢菜のお浸し
- 内容量：約280g ●サイズ：115mm×170mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・さば・大豆・ごま]

人気商品





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食 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、さんびらごぼう、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・さけ・さば・大豆・ごま]

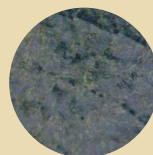
おいしい海苔弁当の「美味しい秘密」



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。



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。

脂乗りがよくジューシーな銀鮭の粗ほぐしをふんだんに乗せ、いぐらの醤油漬を添えた親子の海苔弁当です。



480kcal 鮭といぐらの海苔弁当

1食 税込 ¥1,180 (本体価格 ¥1,092)

●内容：白飯(鰹節、海苔)約170g、銀鮭粗ほぐし、いぐら醤油漬、玉子焼、ちくわ磯辺揚、さんびら牛蒡、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・いぐら・さけ・さば・大豆・ごま]

脂の乗ったサーモントラウトのすり身を贅沢に使用し、丁寧にパン粉付けしたサーモンカツをこだわりの海苔弁当に仕立てました。



832kcal サーモンカツの海苔弁当

1食 税込 ¥1,280 (本体価格 ¥1,185)

●内容：白飯(鰹節、海苔)約170g、サーモンカツ、タルタルソース、玉子焼、ちくわ磯辺揚、さんびら牛蒡、姫皮竹の子と野沢菜のお浸し、さくら大根

●内容量：約370g

●サイズ：170mm×115mm×35mm

[特定原材料等：小麦・卵・乳成分・さけ・さば・りんご・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