

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。

二種類のごはん入り

二色ごはん弁当



季節限定

471kcal てとての西京焼弁当

1食 税込 ¥1,550 (本体価格 ¥1,435)

●内容：あさりと牛蒡の炊込みご飯約80g、栗ごはん約80g、さわら西京焼、煮物(竹の子、椎茸、にんじん、ふき)、玉子焼、さんびらごぼう、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]

味の浜藤が大切にしてきた「食を通じて人をつなぐ」という想いが込められたブランド名として、味の浜藤に欠かせない西京焼と、山形県産つや姫のご飯。これを食べればとてのすべてが味わえる、味の浜藤の想いが詰まったお弁当です。

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

3種類のきのこ(ぶなしめじ・舞茸・椎茸)をふんだんに使用した秋らしい味わいの炊込みご飯と、味の浜藤自慢の銀だら西京焼がお楽しみいただけます。



銀だら

季節限定

581kcal

銀だら西京焼・きのこごはん

1食 税込 ¥1,980 (本体価格 ¥1,833)

●内容：きのこごはん(銀香煮)約170g、銀だら西京焼、煮物(椎茸、にんじん、こんにゃく、ふき)、さつまいも甘露煮、玉子焼、さんびら牛蒡、かぼちゃボール、ひじき当座煮

●内容量：約350g ●サイズ：188mm×188mm×35mm

[特定原材料等：小麦・卵・さば・ゼラチン・大豆・ごま]

季節の味をお楽しみください

季節弁当



季節限定

514kcal 季節弁当「紅葉」

1食 税込 ¥1,780 (本体価格 ¥1,648)

●内容：きのこごはん(松茸スライス)約50g、栗ごはん(栗煮)約50g、銀鮭醤油こうじ焼、煮物(がんもどき、竹の子、椎茸、にんじん、こんにゃく、ふき)、姫皮竹の子と野沢菜のお浸し、赤魚唐揚げの甘酢あんかけ、銀香煮、さつまいも甘露煮、かぼちゃボール、玉子焼、ひじき当座煮

●内容量：約350g ●サイズ：195mm×195mm×33mm

[特定原材料等：小麦・卵・さけ・さば・鶏肉・ゼラチン・大豆・やまいも・ごま]

3種類のきのこをふんだんに使用したきのこごはん、栗ごはんの二種類の季節限定のご飯が入ります。秋らしい彩りと味わいを少量ずつ詰め合わせた、行楽のお供にもおすすめの一品です。焼魚は銀鮭の醤油こうじ焼が入ります。

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)、ちくわ磯辺揚げ、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・さけ・さば・大豆・ごま]



人気商品

こだわりの銀だら西京焼をお楽しみください

焼魚弁当

濃厚な蟹だしをベースに上品に仕上げたごはんは、
紅ずわい蟹の身をふんだんに盛り付けました。
味の浜藤自慢の銀だら西京焼は大変脂乗りが良く、
程よい食感とさめ細かい身質が好まれています。
しっかりと焼き上げて自慢の逸品に仕上げました。

640kcal

銀だら西京焼とかにめし弁当

1食 税込 ¥2,800 (本体価格 ¥2,592)

- 内容：かにめし(紅ずわい蟹煮)約190g、銀だら西京焼、
きんぴら牛蒡、玉子焼、煮物(竹の子、椎茸、にんじん、ふき)、
戸隠大根しば漬
- 内容量：約370g ●サイズ：212mm×136mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・かに・さば・大豆・ごま]

銀だら



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

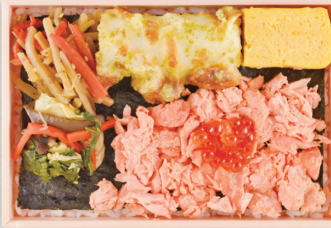
おいしい海苔弁当 (紅鮭塩焼)

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、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・さけ・さば・大豆・ごま]

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



480kcal

鮭といくらの海苔弁当

1食 税込 ¥1,180

(本体価格 ¥1,092)

- 内容：白飯(鰹節、海苔)約170g、
銀鮭粗はぐし、いくらの醤油漬、
玉子焼、ちくわ磯辺揚げ、きんぴら牛蒡、
姫皮竹の子と野菜菜のお浸し
- 内容量：約280g
- サイズ：170mm×115mm×35mm
- [特定原材料等：小麦・卵・いくら・さけ・さば・大豆・ごま]

おいしい海苔弁当の

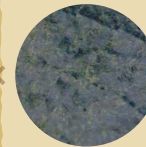
「美味しい秘密」



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。



かにんべん

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。

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>

