

香味野菜を
きかせた
醤油味!

2/10(火)

ムネチキタツタ

番号 231
特集(火)-1 1,180円



●250g×2袋(冷凍)

米を飼料に使用して育てた「米どり®」のムネ肉を、揚げた後にスチームオーブン加熱することでジューシーな竜田揚げにしました。

※賞味期限: 冷凍135日
●小麦、乳成分、卵使用
●原産国: タイ
●100gあたり
国217kcal 塩1.6g



タイの広々とした契約農場で、「お米」を飼料に使用して育てられており、やわらかく臭みの少ない肉質が特徴。

〈調理例〉

パラッと仕上げた
本格派!

2/11(水)

直火炒めチャーハン

番号 331
特集(水)-1 1,230円

●200g×5袋 (冷凍)

5袋



直火炒め製法により、パラッと食感に仕上げました。ポークエキスを加えて旨みをきかせ、卵、葱、焼豚、玉葱を具材にしました。

※賞味期限: 冷凍3か月 ●小麦、卵使用 ●100gあたり 国199kcal 塩1.3g



1袋あたり
246円

2/12(木)

ふっくら皮に包まれた 大きな肉焼売

番号 431
特集(木)-1 1,250円

●324g(9コ)×3袋(冷凍)

お肉の旨みをしっかり味わえる餡を、柔らかい皮で包みました。レンジで蒸したての美味しさを味わえます。

※賞味期限: 冷凍3か月 ●小麦使用
●1コ(36g)あたり
国77kcal 塩0.4g

3袋



袋ごと
レンジOK!!

ぼたての旨みが
隠し味

大阪王将

OSAKA OHSHO

特集

2/14(土)
2/13(金)お届け可能

NEW

これひとつで 甘辛レバーから揚げ

番号 631
特集(土)-1 990円

●160g(レバーから揚げ120g、たれ40g)×2パック(冷凍)

国産豚レバーのから揚げと、甘じょっぱいタレをセットにしました。面倒な下ごしらえいらずで、ご飯がすすむ一品が出来上がります。

※賞味期限: 冷凍3か月
●小麦使用
●1パックあたり
国318kcal 塩2.8g



おつまみに
ピッタリ!!

ぷりぷり海老
& シヤキシヤキ
水くわいの食感

2/13(金)

海老のチリソース

番号 531
特集(金)-1 1,480円

●200g×2袋(冷凍)

海老を贅沢に使用し、自家製の調味料で仕上げたこだわりのチリソースを絡めました。ピリッと豆板醤が味の決め手です。

※賞味期限: 冷凍3か月 ●小麦、卵、えび使用
●えびフリッター: ベトナム製造 ●1袋あたり 国328kcal 塩3.4g



〈調理例〉

〈調理例〉

3種セット

カンタン! ベンリ! オススメ!

コレdo!

2/10(火)

Y*ディッシュ

番号 222
コレdo(火)-3 1,380円



※賞味期限:
冷凍3か月



ハンバーグカレー

●295g(冷凍)
●小麦、乳成分、卵使用
●1食あたり 国496kcal 塩2.0g



ダブルソースのオムライス

●249g(冷凍)
●小麦、乳成分、卵使用
●1食あたり 国428kcal 塩1.6g



和風きのこスパゲティ

●240g(冷凍) ●小麦、乳成分、卵使用
●スパゲティ: トルコ製造
●1食あたり 国444kcal 塩3.1g

2/10(火)

昔ながらの牛肉入りコロッケ

番号 230
コレdo(火)-4 1,150円



雪室でじっくり
熟成させたじゃが芋
を使用!!



〈調理例〉

●600g(10コ)(冷凍)

国産牛肉に、醤油、酒、砂糖、食塩、こしょうでシンプルに味を付け、冷めても美味しく飽きのこない昔ながらの牛肉入りコロッケに仕上げました。

※賞味期限: 冷凍3か月 ●小麦使用
●100gあたり 国312kcal 塩0.7g

〈雪室熟成〉じゃが芋を保管する倉庫にたっぷり雪を入れ、低温・多湿状態を保って熟成させる、雪国特有の保存方法。芋のデンプンが糖に変わり、しっとり甘いじゃが芋となる。