

— LONG SELLER —

ロングセラー

特集

3/4
(水)

長崎五島風 あごだしうどん

番号 331
特集 (水)-1 1,170円

●514.4g (2食) × 2袋
(冷凍)

丸く切り出した細めの麺に、5種の具材をのせ、あご(とびうお)のだしを使用した深い旨みのあるつゆを合わせました。

※賞味期限: 冷凍3か月
●小麦使用
●1食 (257.2g) あたり
国 328kcal 脂 5.3g

なめらかな
のど越しの麺に、
あごだしの風味が
よく合う



5種の具材
きざみ揚げ・わかめ・葱・
かまぼこ・とろろ昆布



3/6
(金)

氷温熟成 骨取り国産さばおろし煮

番号 531
特集 (金)-1 990円

●160g (80g × 2パック) × 2袋
(計4パック) 〈タレ込〉 (冷凍)

骨取りの国産さばを、国産大根のおろしを加えた醤油ベースのタレでふくらりと煮付けました。1切ずつの個包装で便利にお使いいただけます。

※賞味期限: 冷凍3か月
●小麦使用
●100gあたり
国 160kcal 脂 2.2g
※魚は骨が残っていることがありますので
ご注意ください。

大根おろしで
さっぱりと



〈調理例〉

〈氷温とは〉 0℃からモノが凍るまでの温度域のこと。氷温域で素材を加工、熟成させる製法を「氷温製法」といい、鮮度を落とさず、素材本来の旨みを引き出すことができます。



3/3
(火)

長州どり クリスピースティック

番号 231
特集 (火)-1 1,160円

●500g (冷凍)

長州どりのささみを食べやすいスティック状にカットして、カラッと揚げました。おやつやおつまみ感覚で楽しめる味付けです。

※賞味期限: 冷凍45日
●小麦、乳成分使用
●100gあたり 国 232kcal 脂 0.7g



油で揚げれば
よりクリスピーな
食感☆

〈調理例〉

長州どり

徹底した飼育管理により、合成抗菌剤や抗生物質を使用しないハーブ入り飼料で、健康的に飼育された鶏。

3/5
(木)

我が家の楽々おでん

番号 431
特集 (木)-1 1,240円

●360g × 3袋 〈大根・玉子・ごぼう巻・
平天・こんにゃく・昆布〉

6種の具材が入った、鰹節の風味が香るおでんです。常温保存なので、非常用やアウトドア用としても便利にお使いいただけます。

※賞味期限: 常温3か月
●小麦、卵使用
●100gあたり 国 42kcal 脂 0.9g

3袋



1袋に6種の
具材入り



3/7
(土)
3/6 (金)
お届け可能

紙包み チーズインハンバーグ (デミグラスソース)

番号 631
特集 (土)-1 1,430円

●630g (210g × 3食)
(冷凍)

牛豚の合挽き肉を使用したボリュームのあるハンバーグにチーズを入れ、デミグラスソースを合わせました。

※賞味期限: 冷凍45日
●小麦、乳成分、卵使用
●100gあたり
国 153kcal 脂 1.3g

ポテトとブロッコリー
も入った食べ応え
のある一品



3種セット

カンタン! ベンリ! オススメ!

コレdo!

3/3 (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



京風お好み焼き〈豚玉〉

●271g 〈しょうゆだれ・薬味付〉 (冷凍)
●小麦、卵使用 ●豚肉: 輸入
●1食あたり 国 420kcal 脂 1.6g



ミートドリア

●237g (冷凍) ●小麦、乳成分使用
●1食あたり 国 415kcal 脂 1.5g



五目あんかけ焼そば

●324g (冷凍) ●小麦、乳成分使用
●1食あたり 国 573kcal 脂 3.0g

3/3 (火)

バターチキンカレー

番号 230
コレdo (火)-4 1,090円

生クリームで
まろやかに
仕上げました!



〈調理例〉

●160g × 3袋 〈甘口〉

カシューナッツペーストのkokを生かした濃厚なソースに、柔らかく仕上げた鶏肉を合わせました。

※賞味期限: 常温183日
●乳成分使用 ●鶏肉: タイ産
●1袋あたり 国 224kcal 脂 1.6g

