

週刊 おこんだて

週刊
おこんだて
発行所/ライフタイム・バリュー
2026

9/7号

週刊おこんだて期間

9/7(月) ▶ 9/13(日)

お申し込み締切日

9/1(火)

9/7(月)

友引

9/8(火)

先負

9/9(水)

仏滅

9/10(木)

大安

9/11(金)

友引

9/12(土)

先負

9/13(日)

仏滅

●グループ休日 本日の配達はお休みさせていただきます。



「今週の/
とびっき/
メニュー」

とろ〜り中華あんが美味しい

| Aメニュー | 9/10(木) あんかけチャーハン 670円

はるさめサラダ / わかめスープ

お一人様当り
4人用から割り出した
金額です。



ライフタイム・バリュー

静岡本社



0120-059-014

054-246-5880

富士・富士宮・静岡・焼津・藤枝・島田

浜松
営業所



0120-351-150

053-474-4441

菊川・掛川・袋井・森町・磐田・浜松

ライトーカイ
浜北



0120-18-5531

053-434-8435

おまかせ

栄養バランスを考えた
より経済的なメニューです。

V

メニュー

5・6・7日間まとめたご予約

Vメニューのいずれかの1日を同じ曜日のAメニュー・Cメニュー、
またはいつでもセットに取り替えられます。

Vメニューご注文からお届けまで

●(月～金5日分)・(月～土6日分)・(月～日7日分)のご予約システムです。

●お届けは毎日いたします。

●週の途中でのご予約の
取り消しはご遠慮願います。

	月～金5日分	月～土6日分	月～日7日分
2人用	1 5,970円	6 7,160円	7 8,350円
3人用	8 7,550円	13 9,060円	14 10,570円
4人用	15 9,300円	20 11,160円	21 13,020円

【他のメニューセットを組み合わせでご注文頂く場合(次の3つを注文書にご記入ください)】

- ① ご注文頂くVメニュー
- ② Vメニューの代わりに他のメニューをお届けする曜日
- ③ 他のメニューの種類と人数

【お支払い金額のご確認方法】

- ① ご注文のVメニューの合計金額から変更する
曜日の分を引きます。
- ② 代わりにご注文頂く他のメニューの金額を足してください。

マイナスする金額(1セット当たり)

変更する曜日	2人用	3人用	4人用
月～木曜日	1,195円	1,510円	1,860円
金・土曜日	1,190円	1,510円	1,860円

9/7 月

きのこ丼

天ぷら・しぐれ和え



●熱量 817kcal ●たん白質 32.0g ●脂質 29.0g ●塩分 3.5g
※ご飯160gの栄養素を含む ●使用特定原材料…卵**A**

大人気

材 料	2人用	3人用	4人用
鶏もも肉(凍/冷)	120g	180g	240g
卵	2個	3個	4個
玉葱	1/2個	3/4個	1個
ぶなしめじ	1/3パック	1/2パック	3/4パック
生しいたけ	1枚	1 1/2枚	2枚
みつ葉	少々	少々	少々
だし汁	1/2C	3/4C	1C
イしょうゆ	大2	大3	大4
さとう・みりん	各大1	各大1 1/2	各大2
ご飯	適宜	適宜	適宜
細ちくわ(凍)	2本	3本	4本
さつま芋	約140g	約210g	約280g
しその葉	2枚	3枚	4枚
衣溶き卵+冷水・小麦粉	各1/2C	各3/4C	各1C
揚げ油	適宜	適宜	適宜
キャベツ	1/6個	1/6個	1/4個
しょうが	適宜	適宜	適宜
塩	少々	少々	少々

手順 **B▶A▶C**

Aきのこ丼

- ①鶏肉は一口大に切り、きのこは石づきを切り、ぶなしめじは小房に分け、生しいたけ・玉葱は薄切りにする。
- ②**I**で①を煮、溶き卵を回し入れとじご飯にのせ、刻みみつ葉を散らす。

B天ぷら

- ①ちくわは縦・横半分に切り、さつま芋は適宜に切り水にさらす。
- ②①・しその葉に衣を付け揚げる。

Cしぐれ和え

- ①キャベツはザク切りにし塩でもみ水気を絞り、みじん切りのしょうがと和える。

30分
調理時間

9/8 火

白身魚のにんにく醤油

冷奴・わかめサラダ



●熱量 373kcal ●たん白質 22.0g ●脂質 21.6g ●塩分 2.4g

材 料	2人用	3人用	4人用
骨なしバス切身(凍) 80g	2切	3切	4切
にんにく	適宜	適宜	適宜
しその葉	2枚	3枚	4枚
しょうゆ・酒	各大1	各大1 1/2	各大2
イみりん・さとう	各大3/4	各大1	各大1 1/2
片栗粉・油	適宜	適宜	適宜
絹ごし豆腐(冷)	小1丁	大1丁	小2丁
青葱	1本	2本	2本
しょうが	適宜	適宜	適宜
しょうゆ	少々	少々	少々
リーフレタス	2枚	3枚	4枚
カットわかめ	3g	5g	6g
ドレッシング	適宜	適宜	適宜

手順 **C▶B▶A**

A白身魚のにんにく醤油

- ①魚は片栗粉をまぶし蒸し焼きにし、おろしにんにく・**I**を加え味を絡め、しその葉を添える。

B冷奴

- ①豆腐は食べ易く切り、小口切りの青葱・おろししょうがをのせしょうゆをかける。

Cわかめサラダ

- ①リーフレタスはちぎり、わかめは水に漬け戻し共に盛り、ドレッシングをかける。

30分
調理時間

9/9 水

八宝菜

揚げワンタン・じゃが芋のピリ辛和え



●熱量 354kcal ●たん白質 16.0g ●脂質 14.1g ●塩分 3.6g
●使用特定原材料…乳**A**・卵**A**・小麦**A**・えび**A**

低脂肪

材 料	2人用	3人用	4人用
シーフードミックス(凍)	60g	90g	120g
豚こま肉(凍/冷)	40g	60g	80g
うずらの卵	2個	3個	4個
白菜	1/6個	1/6個	1/4個
人参	1/4本	1/3本	1/2本
ぶなしめじ	1/3パック	1/2パック	3/4パック
とりガラスープ	1袋	1 1/2袋	2袋
ごま油・片栗粉	適宜	適宜	適宜
水	1 1/2C	2 1/3C	3C
酒	大1 1/2	大2 1/3	大3
しょうゆ	大1	大1 1/2	大2
さとう	大3/4	大1	大1 1/2
ワンタン(凍)	6個	9個	12個
揚げ油	適宜	適宜	適宜
じゃが芋	2個	3個	4個
豆板醤	1袋	1 1/2袋	2袋
口ごま油・塩	少々	少々	少々

下ごしらえ

- ①卵は茹で殻をむく。

手順 **C▶B▶A**

A八宝菜

- ①白菜はザク切りにし人参は短冊切りにし、ぶなしめじは石づきを切り小房に分ける。
- ②とりガラスープ以外の材料をごま油で炒め、とりガラスープ・**I**を加え煮、倍量の水で溶いた片栗粉でとろみをつける。

B揚げワンタン

- ①ワンタンは180℃の揚げ油で約3分揚げる。

Cじゃが芋のピリ辛和え

- ①じゃが芋はせん切りにし水にさらし茹でる。
- ②①を豆板醤(量は加減)・**口**で和える。

35分
調理時間

9/10木

アジフライ

炒め物・含め煮



●熱量411kcal ●たん白質17.2g ●脂質15.9g ●塩分1.9g
●使用特定原材料…小麦A

材 料		2人用	3人用	4人用
Aアジフライ	アジフライ(凍)	2枚	3枚	4枚
	リーフレタス	2枚	3枚	4枚
	レモン	¼個	⅓個	½個
	揚げ油	適宜	適宜	適宜
B炒め物	細ちくわ(凍)	1本	1½本	2本
	もやし(冷)	100g	150g	200g
	にら	⅓束	¼束	⅓束
	ごま油	適宜	適宜	適宜
	塩・こしょう	少々	少々	少々
C含め煮	かぼちゃ	⅓個	⅓個	¼個
	だし汁	⅔C	1C	1⅓C
	イしょうゆ	大⅔	大1	大1⅓
	さとう・みりん	少々	少々	少々

手順 C▶A▶B

Aアジフライ

①フライは 170℃の揚げ油で約5分揚げ、リーフレタス・くし型のレモンを添える。

B炒め物

①細ちくわは輪切りにし、にらは3cm位に切る。
②①・もやしをごま油で炒め、塩・こしょうで調味する。

C含め煮

①かぼちゃは適宜に切りIで煮含める。

35分調理時間

9/11金

牛バラ大根

マヨネーズ焼き・梅和え



●熱量511kcal ●たん白質15.7g ●脂質32.4g ●塩分5.6g

材 料		2人用	3人用	4人用
A牛バラ大根	牛バラ薄切肉(凍/冷)	100g	150g	200g
	大根	約400g	約600g	約800g
	しょうが	適宜	適宜	適宜
	むき枝豆(凍)	10g	15g	20g
	油	適宜	適宜	適宜
	だし汁	2C	3C	4C
	イしょうゆ・みりん	各大2	各大3	各大4
Bマヨネーズ焼き	さとう・酒	各大1	各大1½	各大2
	油揚げ(冷)	2枚	3枚	4枚
	青葱	1本	2本	2本
	マヨネーズ	適宜	適宜	適宜
	こかぶ	1個	1½個	2個
C梅和え	人参	¼本	⅓本	½本
	梅びしお	1袋	1½袋	2袋
	塩	少々	少々	少々

手順 A▶C▶B

A牛バラ大根

①牛肉は食べ易く切り大根は1cm位の厚さの半月切りにする。しょうがは細切りにする。
②①を炒めIを加え煮、枝豆を加え一煮する。

Bマヨネーズ焼き

①油揚げは半分に切りマヨネーズを塗り、オーブン又はオーブントースターで焼き、小口切りの青葱のをせる。

C梅和え

①こかぶは薄切りにし葉は3cm位に切り、人参は細切りにし共に塩でもみ水で洗い絞り、梅びしおで和える。

30分調理時間

9/12土

ツナピラフ

チキンナゲット・サラダ



●熱量482kcal ●たん白質18.3g ●脂質13.1g ●塩分2.7g
※ご飯140gの栄養素を含む ●使用特定原材料…乳A・C・小麦A・B・C

材 料		2人用	3人用	4人用
Aツナピラフ	ツナフレーク	1缶	1½缶	2缶
	ミックスベジタブル(凍)	60g	90g	120g
	玉葱	½個	⅔個	1個
	コンソメ	1袋	1½袋	2袋
	ご飯・バター又はマーガリン	適宜	適宜	適宜
	ケチャップ	大½	大⅔	大1
	塩・こしょう	少々	少々	少々
Bチキンナゲット	鉄腕チキンナゲット(凍)	4個	6個	8個
	揚げ油	適宜	適宜	適宜
	リーフレタス	2枚	3枚	4枚
Cサラダ	人参	¼本	⅓本	½本
	すりおろし野菜ドレッシング	1袋	1½袋	2袋

手順 A▶C▶B

Aツナピラフ

①玉葱はみじん切りにする。
②バター又はマーガリンでツナ・ミックスベジタブル・①・ご飯を炒め、コンソメ・Iで味を調える。

Bチキンナゲット

①ナゲットは170℃の揚げ油で4分揚げる。

Cサラダ

①リーフレタスはちぎり人参はせん切りにし、ドレッシングをかける。

30分調理時間

9/13日

焼うどん

かにかま和え



●熱量627kcal ●たん白質20.2g ●脂質19.1g ●塩分5.9g
●使用特定原材料…卵B・小麦A・B・かにB

材 料		2人用	3人用	4人用
A焼うどん	豚こま肉(凍/冷)	80g	120g	160g
	キャベツ	⅓個	⅓個	¼個
	人参	¼本	⅓本	½本
	玉葱	½個	⅔個	1個
	さめきうどん(凍)	2玉	3玉	4玉
	花かつお	1袋	1½袋	2袋
	油・ソース	適宜	適宜	適宜
	塩・こしょう	少々	少々	少々
	かにかまぼこ(凍)	1本	1½本	2本
	大根	約140g	約210g	約280g
Bかにかま和え	貝割大根	¼パック	⅓パック	½パック
	塩	少々	少々	少々
	マヨネーズ	適宜	適宜	適宜
	わさび	少々	少々	少々

手順 B▶A

A焼うどん

①キャベツはザク切りにする。人参は短冊切りにし、玉葱は薄切りにする。
②うどんはたっぷりの湯で約1分(麺がほぐれる程度)茹で水気をきる。
③豚肉・①・②を順に加え炒めソース・塩・こしょうで味付けし、花かつおを散らす。

Bかにかま和え

①かにかまぼこはほぐし、大根は細切りにし塩でもみ水気を絞る。貝割大根は根を切り半分に切る。
②①をIで和える。

30分調理時間

●アレルギー物質表示について 使用特定原材料7品目(乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに)を含むメニューを表記しております。
天候の異変等で入荷が困難となった場合は、一部の材料を変更させていただく場合がありますのであらかじめご了承ください。

※表示価格は消費税込価格です。

9/7月

さばの蒲焼

温泉卵風
ナムル

●熱量488kcal ●たん白質31.5g ●脂質25.5g ●塩分3.1g
●使用特定原材料…卵B

2人用 22 1,320円 3人用 29 1,760円 4人用 36 2,250円

35分
調理時間

材 料	2人用	3人用	4人用
さば片身(凍) 約110g	2枚	3枚	4枚
しょうが	適宜	適宜	適宜
Aさばの蒲焼			
青葱	2本	3本	4本
酒	大2	大3	大4
片栗粉・油	適宜	適宜	適宜
イ			
しょうゆ・ みりん・さとう	各大1½	各大2⅓	各大3
水	大1	大1½	大2
B温泉卵風			
卵	2個	3個	4個
しょうゆ	少々	少々	少々
Cナムル			
小松菜	⅓束	½束	⅔束
えのき茸	⅓袋	½袋	⅔袋
人参	¼本	⅓本	½本
塩・こしょう・ごま油	少々	少々	少々

下ごしらえ

- ①魚は一口大に切り、おろししょうが・酒に漬けておく。
- ②卵は常温に戻しておく。

手順 B▶C▶A

Aさばの蒲焼

- ①①に片栗粉をまぶし焼き、イを加え味を絡め、小口切りの青葱を散らす。

B温泉卵風

- ①水を沸騰させ、②を入れ火を止め、約15分おき冷水で冷やす。
- ②①を割りお好みでしょうゆをかける。

Cナムル

- ①小松菜は塩熱湯で茹で冷水に取り絞り3cm位に切り、えのき茸は石づきを切り半分に切り茹でる。人参は細切りにし茹でる。
- ②①を塩・こしょう・ごま油で和える。

9/8火

チキンとほうれん草の
トマトクリームパスタ

オムレツ・サラダ



●熱量831kcal ●たん白質31.3g ●脂質38.2g ●塩分5.0g
●使用特定原材料…乳A・卵B・小麦A

2人用 23 1,930円 3人用 30 2,580円 4人用 37 3,380円

30分
調理時間

材 料	2人用	3人用	4人用
Aチキンとほうれん草のトマトクリームパスタ			
鶏もも肉(凍/冷)	100g	150g	200g
ほうれん草	⅓束	½束	⅔束
玉葱	½個	⅔個	1個
ぶなしめじ	½パック	⅔パック	1パック
スパゲティ(凍)	2玉	3玉	4玉
トマト煮込みソース	1袋	1½袋	2袋
油	適宜	適宜	適宜
牛乳	1C	1½C	2C
バター 又はマーガリン	大1	大1½	大2
塩・こしょう	少々	少々	少々
Bオムレツ			
卵	2個	3個	4個
イ牛乳・塩・こしょう	少々	少々	少々
バター又はマーガリン	適宜	適宜	適宜
Cサラダ			
リーフレタス	2枚	3枚	4枚
カーネルコーン(凍)	40g	60g	80g
ドレッシング	適宜	適宜	適宜

手順 A▶C▶B

Aチキンとほうれん草のトマトクリームパスタ

- ①鶏肉は一口大に切り、塩・こしょうする。玉葱は薄切りにし、ぶなしめじは石づきを切り小房に分ける。
- ②ほうれん草は塩熱湯で茹で冷水に取り絞り3cm位に切る。
- ③①を炒めソース・牛乳・スパゲティ・②を加え煮、バター又はマーガリン・塩・こしょうを加え味を調える。

Bオムレツ

- ①溶き卵にイを加えバター又はマーガリンでオムレツ状に焼く。

Cサラダ

- ①リーフレタスはちぎり、コーンはサッと茹でる。
- ②①を盛りドレッシングをかける。

9/9水

豆腐と青菜の玉子とじ

白はんぺんフライ
もやし和え

●熱量406kcal ●たん白質23.4g ●脂質22.3g ●塩分2.0g
●使用特定原材料…乳B・卵AB・小麦B

2人用 24 1,350円 3人用 31 1,650円 4人用 38 2,080円

35分
調理時間

材 料	2人用	3人用	4人用
A豆腐と青菜の玉子とじ			
絹ごし豆腐(冷)	小1丁	大1丁	小2丁
卵	3個	5個	6個
小松菜	⅓束	½束	⅔束
玉葱	½個	⅔個	1個
ぶなしめじ	⅓パック	½パック	⅔パック
だし汁	⅔C	1C	1⅓C
イしょうゆ	大1	大1½	大2
さとう・みりん	各大⅔	各大1	各大1⅓
B白はんぺんフライ			
白はんぺんフライ(凍)40g	2個	3個	4個
揚げ油	適宜	適宜	適宜
もやし(冷)	100g	150g	200g
きゅうり	½本	⅔本	1本
えのき茸	⅓袋	½袋	⅔袋
しょうゆ・酢	各大⅔	各大1	各大1⅓
口さとう	大½	大⅔	大1
ごま油	少々	少々	少々

下ごしらえ

- ①豆腐は布巾等に包み重石をし(レンジ調理の場合キッチンペーパーなどに包み500Wで小1丁につき約2分)水気をきる。

手順 C▶A▶B

A豆腐と青菜の玉子とじ

- ①小松菜は3cm位に切り、玉葱は薄切りにし、ぶなしめじは石づきを切り小房に分ける。
- ②イで①・①を煮、溶き卵を回し入れとじる。

B白はんぺんフライ

- ①フライは170℃の揚げ油で約4分揚げるとる。

Cもやし和え

- ①もやしはサッと茹で、きゅうりはせん切りにする。えのき茸は石づきを切り茹でる。
- ②①を口で和える。

9/7 月

豚と白菜のレンジ蒸し

ひじき煮
コチジャン和え



●熱量422kcal ●たん白質16.3g ●脂質29.1g ●塩分2.8g
●使用特定原材料…乳A・小麦AB

2人用 **43** 1,380円 3人用 **50** 2,160円 4人用 **57** 2,460円

20分
調理時間

材 料	2人用	3人用	4人用
A 豚バラ薄切肉 (凍/冷)	140g	210g	280g
白菜	1/8個	1/6個	1/4個
えのき茸	1/2袋	3/4袋	1袋
旨塩鍋のたれ	1袋	1 1/2袋	2袋
酒	大2	大3	大4
こしょう	少々	少々	少々
B ひじき煮 (冷) そのまま	1パック	1 1/2パック	2パック
C きゅうり	1本	1 1/2本	2本
コチジャン	1袋	1 1/2袋	2袋
ごま油	少々	少々	少々

手順 C▶A

A 豚と白菜のレンジ蒸し

- ①豚肉は食べ易く切り、白菜はザク切りにする。えのき茸は石づきを切る。
- ②耐熱皿に①を重ね、たれ・**イ**を加えラップをし、500Wのレンジで2人分につき約5分加熱する。

C コチジャン和え

- ①きゅうりはすりこ木等で叩き適宜に切り、コチジャン(量は加減)・ごま油で和える。

9/8 火

赤魚の煮付け

ウインナーと白菜の炒め物
シャキシャキ長芋



●熱量363kcal ●たん白質25.5g ●脂質12.3g ●塩分3.0g
●使用特定原材料…小麦A

2人用 **44** 1,970円 3人用 **51** 2,660円 4人用 **58** 3,400円

20分
調理時間

材 料	2人用	3人用	4人用
A 赤魚骨なしフィレ 切身(凍)約110g	2枚	3枚	4枚
しょうが	適宜	適宜	適宜
和風万能調味料	1袋	1 1/2袋	2袋
水	1/2C	3/4C	1C
B ウインナー(凍)	2本	3本	4本
舞茸	1/3パック	1/2パック	3/4パック
玉葱	1/2個	3/4個	1個
白菜	1/8個	1/6個	1/4個
ごま油	適宜	適宜	適宜
塩・こしょう	少々	少々	少々
C 長芋	約140g	約210g	約280g
梅びしお	1袋	1 1/2袋	2袋
みりん	少々	少々	少々

手順 C▶A▶B

A 赤魚の煮付け

- ①調味料・水を煮立て魚・薄切りのしょうがを入れ、落とし蓋をし中火で煮る。

B ウインナーと白菜の炒め物

- ①ウインナーは斜め切りにし、舞茸は小房に分ける。玉葱は薄切りにし白菜はザク切りにする。
- ②ごま油で①を炒め、塩・こしょうする。

C シャキシャキ長芋

- ①長芋はせん切りにし水にさらし、みりん伸ばした梅びしおで和える。

9/9 水

ビーフガーリックライス

豆腐のふわふわ揚げ
こかぶのマスタード和え



●熱量809kcal ●たん白質19.0g ●脂質41.3g ●塩分4.0g
※ご飯160gの栄養素を含む ●使用特定原材料…卵B・小麦AB

2人用 **45** 1,830円 3人用 **52** 2,620円 4人用 **59** 3,150円

20分
調理時間

材 料	2人用	3人用	4人用
A 牛バラ薄切肉 (凍/冷)	120g	180g	240g
にんにく	適宜	適宜	適宜
太葱	1/4本	1/3本	1/2本
カーネルコーン(凍)	60g	90g	120g
焼肉のたれ	2袋	3袋	4袋
バター又はマーガリン・ご飯	適宜	適宜	適宜
塩・こしょう	少々	少々	少々
B 豆腐のふわふわ揚げミニ・黒ごまコーン(凍)	4個	6個	8個
揚げ油	適宜	適宜	適宜
こかぶ	2個	3個	4個
C 粒マスタード	2袋	3袋	4袋
オリーブオイル又はサラダ油	大1	大1 1/2	大2
酢	大1/2	大3/4	大1
塩・こしょう	少々	少々	少々

手順 C▶B▶A

A ビーフガーリックライス

- ①牛肉は食べ易く切り、にんにくは輪切りにする。
- ②バター又はマーガリンで①を炒め塩・こしょうし、ご飯(量は加減)・コーン・たれを加え味を絡め、小口切りの太葱を散らす。

B 豆腐のふわふわ揚げ

- ①ふわふわ揚げは150℃の揚げ油で約4分揚げる。

C こかぶのマスタード和え

- ①こかぶはくし形に切り葉は3cm位に切り茹で、粒マスタード(量は加減)・**イ**で和える。

Aメニュー 手作り中心のお馴染みメニュー

9/10 木

あんかけチャーハン

はるさめサラダ
わかめスープ



●熱量471kcal ●たん白質 14.9g ●脂質 28.9g ●塩分 4.7g
※ご飯160gの栄養素を含む
●使用特定原材料…乳B・C・卵A・B・小麦A・B・C・かにA

2人用 25 1,570円 3人用 32 2,390円 4人用 39 2,570円

20分
調理時間

材 料	2人用	3人用	4人用
A 豚バラ薄切肉(凍/冷)	100g	150g	200g
卵	1個	2個	2個
レタス	1/6個	1/4個	1/3個
かにかまぼこ(凍)	2本	3本	4本
中華白湯のたれ	1袋	1 1/2袋	2袋
塩・こしょう	少々	少々	少々
水	1C	1 1/2C	2C
ごま油・片栗粉・ご飯	適宜	適宜	適宜
ハムスライス(凍/冷)	2枚	3枚	4枚
国産はるさめ	40g	60g	80g
きゅうり	1/2本	3/4本	1本
人参	1/4本	1/3本	1/2本
しょうゆ・酢	各大1	各大1 1/2	各大2
イ さとう	大1/2	大3/4	大1
ごま油	少々	少々	少々
C カットわかめ	3g	5g	6g
とりガラスープ	1袋	1 1/2袋	2袋
白ごま	3g	5g	6g
水	2C	3C	4C
塩・こしょう	少々	少々	少々

下ごしらえ

1 春雨は熱湯で7分位茹で食べ易く切る。

手順 B▶A▶C

A あんかけチャーハン

- ①豚肉は細かく切る。
- ②①・ご飯をごま油で炒め、溶き卵・ちぎったレタスを加え塩・こしょうする。
- ③たれ・水(量は加減)・ほぐしたかにかまぼこを煮、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④②を盛り③をかける。

B はるさめサラダ

- ①ハム・きゅうり・人参はせん切りにする。

- ②①・①をイで和える。

C わかめスープ

- ①わかめは水に漬け戻す。
- ②とりがらスープ・水(量は加減)で①を煮、塩・こしょうで味を調え白ごまを振る。

9/11 金

かれいのムニエル

パルメザン焼
コーンサラダ



●熱量447kcal ●たん白質25.3g ●脂質 18.0g ●塩分 1.5g
●使用特定原材料…乳B

2人用 26 1,590円 3人用 33 2,280円 4人用 40 2,830円

20分
調理時間

材 料	2人用	3人用	4人用
A アブラカレイ 骨なし切身(凍)70g	2切	3切	4切
レモン	1/4個	1/3個	1/2個
舞茸	1/3パック	1/2パック	3/4パック
ブロッコリー	1/4株	1/3株	1/2株
プチトマト	2個	3個	4個
塩・こしょう	少々	少々	少々
小麦粉・バター又は マーガリン	適宜	適宜	適宜
B 粉チーズ(冷)	2袋	3袋	4袋
さつま芋	約140g	約210g	約280g
マヨネーズ	適宜	適宜	適宜
リーフレタス	2枚	3枚	4枚
カーネルコーン(凍)	60g	90g	120g
ドレッシング	適宜	適宜	適宜

手順 C▶A▶B

A かれいのムニエル

- ①レモンはくし形に切り、舞茸・ブロッコリーは小房に分け舞茸は焼き、塩・こしょうする。ブロッコリーは塩熱湯で茹でる。
- ②魚は水気を拭き取り塩・こしょう・小麦粉をまぶし、バター又はマーガリンで蒸し焼きにし①・プチトマトを添える。

B パルメザン焼

- ①さつま芋は適宜に切り水にさらし固茹でし耐熱皿に入れ、マヨネーズ・粉チーズをかけオープン又はオーブントースターで焼く。

C コーンサラダ

- ①コーンはサッと茹で、リーフレタスはちぎる。
- ②①を盛りドレッシングをかける。

9/12 土
9/13 日

牛肉のおろし焼き

焼きはんぺん
ゆかり和え



●熱量528kcal ●たん白質 19.7g ●脂 36.0g ●塩 3.4g

※9/12⑤・9/13⑥のメニューのお届けは9/11④です。

2人用 27 1,600円 3人用 34 2,120円 4人用 41 2,610円

30分
調理時間

材 料	2人用	3人用	4人用
A 牛バラ薄切肉(凍/冷)	180g	270g	360g
玉葱	1/2個	3/4個	1個
人参	1/4本	1/3本	1/2本
ししとう	2本	3本	4本
大根	約140g	約210g	約280g
青葱	1本	2本	2本
油	適宜	適宜	適宜
塩・こしょう	少々	少々	少々
イ しょうゆ・酒・みりん	各大1 1/2	各大2 3/4	各大3
B 焼きはんぺん	4枚	6枚	8枚
しょうが	適宜	適宜	適宜
C 白菜	1/6個	1/4個	1/3個
ゆかり	1袋	1 1/2袋	2袋
塩	少々	少々	少々

下ごしらえ

1 牛肉は食べ易く切りイに10分位漬ける。

手順 C▶B▶A

A 牛肉のおろし焼き

- ①玉葱は薄切りにし、人参・ししとうは細切りにし炒め、塩・こしょうする。
- ②①を漬け汁ごと焼き、大根おろし・小口切りの青葱のをせ、①を添える。

B 焼きはんぺん

- ①黒はんぺんは焼網で焼き、おろししょうがをのせる。

C ゆかり和え

- ①白菜は細切りにし塩熱湯で茹で冷水に取り絞り、ゆかりで和える。

9/10 木

銀ヒラス西京漬け

冷奴
ゆかり和え



●熱量 271kcal ●たん白質 23.2g ●脂質 10.5g ●塩分 1.0g

2人用 **46** 1,680円 3人用 **53** 2,270円 4人用 **60** 2,940円

20分
調理時間

材 料		2人用	3人用	4人用
[A] 銀ヒラス西京漬け	銀ヒラス西京漬け (凍)	2枚	3枚	4枚
	しその葉	2枚	3枚	4枚
[B] 冷奴	豆腐 (冷)	2個	3個	4個
	青葱	1本	2本	2本
	しょうが	適宜	適宜	適宜
	しょうゆ	少々	少々	少々
[C] ゆかり和え	長芋	約160g	約240g	約320g
	ゆかり	1袋	1½袋	2袋

手順 **B▶A▶C**

A 銀ヒラス西京漬け

①魚は焼網で焼き、しその葉を添える。

B 冷奴

①豆腐は食べ易く切り、小口切りの青葱・おろししょうがをのせ、しょうゆをかける。

C ゆかり和え

①長芋は適宜に切り水にさらし、ゆかりで和える。

9/11 金

鶏れんこん和風炒め

玉子豆腐
オニオンサラダ



●熱量 505kcal ●たん白質 23.3g ●脂質 27.7g ●塩分 4.0g
●使用特定原材料…卵 **B**・小麦 **A****B**

2人用 **47** 1,860円 3人用 **54** 2,530円 4人用 **61** 3,120円

20分
調理時間

材 料		2人用	3人用	4人用
[A]鶏れんこん和風炒め	鶏もも肉(凍/冷)	200g	300g	400g
	れんこん	約160g	約240g	約320g
	ピーマン	1個	1½個	2個
	赤ピーマン	½個	⅔個	1個
	和風万能調味料	1袋	1½袋	2袋
	イ 塩・こしょう・片栗粉	少々	少々	少々
	油	適宜	適宜	適宜
[B]玉子豆腐	濃い玉子とうふ(冷)	2個	3個	4個
[C]オニオンサラダ	玉葱	½個	⅔個	1個
	レタス	⅓個	¼個	⅓個
	ドレッシング	適宜	適宜	適宜

手順 **C▶B▶A**

A 鶏れんこん和風炒め

①鶏肉は食べ易く切り、**イ**をまぶす。

②れんこんは半月切りにし水にさらし、ピーマン・赤ピーマンは乱切りにする。

③①を蒸し焼きにし②を加え炒め、調味料 (量は加減) を加え味を絡める。

B 玉子豆腐

①玉子とうふは器に盛り、添付のたれをかける。

C オニオンサラダ

①玉葱は薄切りにし水にさらし、レタスはちぎる。

②①を盛りドレッシングをかける。

9/12 土
9/13 日

ベーコンきのこうどん

ドレッシングがけ



●熱量 555kcal ●たん白質 13.0g ●脂質 15.0g ●塩分 7.0g
●使用特定原材料…乳 **A**・卵 **A**・小麦 **A**

※9/12㊥・9/13㊤のメニューのお届けは9/11㊤です。

2人用 **48** 1,440円 3人用 **55** 1,880円 4人用 **62** 2,500円

20分
調理時間

材 料		2人用	3人用	4人用
A ベーコンきのこうどん	ベーコンスライス (凍/冷)	30g	45g	60g
	生しいたけ	1枚	1½枚	2枚
	ぶなしめじ	⅓パック	½パック	⅔パック
	舞茸	⅓パック	½パック	⅔パック
	玉葱	½個	⅔個	1個
	エリンギ	⅓パック	½パック	⅔パック
	しその葉	2枚	3枚	4枚
	さぬきうどん(凍)	2玉	3玉	4玉
	和風万能調味料	⅔袋	1袋	1⅓袋
	バター 又はマーガリン	適宜	適宜	適宜
塩・こしょう	少々	少々	少々	
B ドレッシングがけ	リーフレタス	2枚	3枚	4枚
	カーネルコーン(凍)	40g	60g	80g
	ドレッシング	適宜	適宜	適宜

手順 **B▶A**

A ベーコンきのこうどん

①ベーコンは細切りにし、生しいたけ・ぶなしめじは石づきを切り、生しいたけは薄切りにし、ぶなしめじは舞茸と共に小房に分ける。玉葱・エリンギは適宜に切る。

②うどんは麺がほぐれる程度 (1分位) 茹で、水気をきる。

③バター又はマーガリンで①・②を炒め、調味料 (量は加減) を加え味を絡め、塩・こしょうで味を調え、せん切りのしその葉をのせる。

B ドレッシングがけ

①リーフレタスはちぎり、コーンはサッと茹でる。

②①を盛りドレッシングをかける。

1週間
いつでも
OK

いつでもセット

ご希望にあわせて毎日
いつでもご利用できます。
※9/12⑤・9/13⑥のメニューのお届けは9/11④です。

9/7 月
9/13 日

2人用120~126 1,470円

3人用127~133 2,000円

4人用134~140 2,630円

30分
調理時間

豚丼 卵とわかめのみそ汁
サラダ

●熱量 899kcal ●たん白質 27.6g ●脂質 49.4g ●塩分 4.9g
※ご飯160gの栄養素を含む ●使用特定原材料…乳A・C・卵B・C・小麦A・C

材 料

2人用

3人用

4人用

A 豚丼

豚バラ薄切肉(凍/冷)

200g

300g

400g

B 卵とわかめのみそ汁

貝割大根

1/4パック

1/3パック

1/2パック

焼鳥のたれ

2袋

3袋

4袋

油・ご飯

適宜

適宜

適宜

C サラダ

卵

1個

2個

2個

玉葱

1/2個

2/3個

1個

カットわかめ

3g

5g

6g

だし汁

2C

3C

4C

みそ

大1 1/3

大2

大2 2/3

リーフレタス

2枚

3枚

4枚

カーネルコーン(凍)

40g

60g

80g

シーザードレッシング

1袋

1 1/2袋

2袋

手順 B▶C▶A

A 豚丼

①豚肉は食べ易く切り焼き、たれを加え味を絡めご飯にのせ、根を切った貝割大根を添える。

B 卵とわかめのみそ汁

①玉葱は薄切りにし、わかめは水に漬け戻す。

②①をだし汁で煮、煮汁でみそを溶き加え溶き卵を回し入れかき玉状にする。

C サラダ

①リーフレタスはちぎり、コーンはサツと茹でる。

②①を盛りドレッシングをかける。

幅広いお料理に使える新鮮材料をセットでお届け♪

フリーセット

2~3人用
2日分

月 9月7日 148 3,370円

鶏手羽元(凍/冷) 9本

ブチトマト 3個

豚こま肉(凍/冷) 150g

ピーマン 3個

卵(卵含む) 6個

玉葱 1個

絹ごし豆腐(冷) 小1丁

にら 1束

もやし(冷) 200g

にんにく 適宜

水菜 1/2袋

しょうが 適宜

調理例

ローストチキン

豚肉の手づね

※写真はお届け材料の一部で調理致しました。

木 9月10日 151 3,660円

牛こま肉(凍/冷) 200g

ごぼう 約100g

鶏もも肉(凍/冷) 200g

人参 1本

むぎえび(凍)(えび含む) 90g

こんにゃく 1枚

卵(卵含む) 3個

しょうが 適宜

リーフレタス 3枚

グリーンピース(凍) 20g

えのき茸 1袋

とりガラスープ(乳・小麦含む) 2袋

調理例

鶏ごぼう煮

えび玉

※写真はお届け材料の一部で調理致しました。

今週の
のれん市

昔ながらの、素朴な味に仕上げた
牛肉コロッケです。

元祖牛肉コロッケ

スパイシーながらも、充分に甘さを引き出した
懐かしいお肉屋さんの味わいです。

300 (大栄食品)
元祖牛肉コロッケ
凍 揚
60g×10 (日本製)
(使用特定原材料)乳・小麦
164kcal/100g

690円

商品は9月11日(金)までにお届けします。

毎週**12**品
から選べます。

バラエティ

食後のデザート・
おやつから、軽食まで

※盛り付けは全てイメージです。

A

水

曜日までにお届け



厳選したチーズをメーカーの工場で製造した牛肉 100%のハンバーグで包み込み、焼き上げの際に中からとろけあふれてくるハンバーグとなっております。また、相性の良いトマトソースを付けてお召し上がりください。

〈ジョイフル〉
チーズインハンバーグトマト
凍 155 1,485円

155g (ハンバーグ 120g、
トマトソース 35g)×2 (日本製)
〈使用特定原材料〉乳・卵・小麦
318kcal/1P



豚骨、鶏骨などのガラベースに濃口醤油を合わせた、まろやかながらも醤油とスープの味わいが力強い豚骨醤油ラーメンです。

〈キンレイ〉
豚骨醤油ラーメンセット
凍 茹 158 1,125円

249g (めん 180g) ×2 (日本製)
〈使用特定原材料〉卵・小麦
375kcal/1食



国産のマイワシを骨まで美味しく食べられる様、仕上げました。ほんのりと香る梅の風味がマイワシの美味しさを引き出します。

〈ヤオイサンフーズ〉
いわしの梅煮
凍 湯 156 1,095円

2個×2P (日本製)
〈使用特定原材料〉小麦
244kcal/100g



フライした角切ポテトと炒めたベーコン・たまねぎを合わせました。香ばしく豊かな風味が自慢です。

〈ケイエス冷凍食品〉
ジャーマンポテト
凍 湯 159 1,485円

500g (日本製)
〈使用特定原材料〉卵・小麦
115kcal/100g



花椒の香りに麻辣醤、甜麺醤、豆板醤の旨味を加えた麻婆豆腐です。「甘くて辛い」+「しびれ」後ひく旨辛麻婆豆腐です。

〈日東ベスト〉
花椒香る四川風麻婆豆腐
凍 湯 157 1,340円

175g×2 (日本製) 〈使用特定原材料〉小麦
166kcal/1P



国産原料使用の1コ1コ手造りのロールキャベツです。中身の具は国産豚肉、国内各産地の厳選キャベツを使用しております。

〈まるよし食品〉
ロールキャベツ
凍 煮 160 1,200円

350g (5個)
(日本製) 〈使用特定原材料〉卵・小麦
69kcal/100g

B

金

曜日までにお届け



“気仙沼産のカツオ”に丸大豆醤油・砂糖で下味を付け、細かく刻んだタマネギをバランス良く配合しました。生姜の香りを効かせ、カツオの旨味を引き立てました。

〈ヤオイサンフーズ〉
気仙沼産カツオカツ
凍 揚 162 1,380円

500g (10個入)
(日本製) 〈使用特定原材料〉乳・小麦
167kcal/100g



自然解凍でお召し上がりいただける鶏つくね串です。お弁当などにも便利です。

〈ケイエス冷凍食品〉
徳用鶏つくね串
凍 茹 湯 165 1,435円

20串 (400g)
(日本製) 〈使用特定原材料〉乳・卵・小麦
151kcal/100g



具たくさんで満足サイズの牛丼です。

〈サンホーム〉
牛丼の具
凍 湯 163 1,300円

150g×2 (日本製)
〈使用特定原材料〉小麦
221kcal/100g



5種類 (黒コショウ・ハーブ・カレー・チョリソー・粗挽き) が入ったワンボーションパックです。

〈日東ベスト〉
クイックピアソーセージ
凍 湯 166 990円

125g (牛: オーストラリア・日本他産/日本)
〈使用特定原材料〉乳・小麦
326kcal/100g



自然な甘みと粒感が自慢の北海道産コーンを、北海道産生乳で仕立てたなめらかでコクのあるベシヤメルソースでまとめたフライです。

〈テーブルマーク〉
北海道コーンたっぷりフライ (Ca入り)
凍 揚 164 1,245円

40g×10個
(日本製) 〈使用特定原材料〉乳・小麦
151kcal/100g



食べごたえのあるナポリ風生地 zu ジューシーベーコン、彩り野菜をトッピング。

〈EAST BEE〉
ミックスピッツァ
凍 茹 167 2,700円

206g×3枚
(日本製) 〈使用特定原材料〉乳・小麦
509kcal/1枚

●アレルギー物質表示について 使用特定原材料7品目(乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに)を含むメニューを表記しております。十分に確認して掲載しておりますが、メーカーの都合により、商品の内容量・包装形態など予告なく変更または販売終了する場合もございますので予めご了承ください。 ※表示価格は消費税込価格です。

特選街

※特選街の商品は9/11(金)までにお届けします。

お申し込み締切日

9/1 火

※盛り付けは全てイメージです。

「今週の/
とびっきり
商品

全国B級グルメ1位の
富士宮やきそば。
学会認定の本物です。



301 〈昭和ミート〉

富士宮やきそば 凍 湯

1袋(200g×5パック、いわし削り粉付)〈日本製〉
〈使用特定原材料〉卵・小麦・えび
227kcal/100g

1,850円

B-1グランプリと横手やきそばサンライ'Sの承
認を受けています。ストレートの太麺に染み込
む甘めのソースがたまりません。



302 〈昭和ミート〉

横手やきそば 凍 湯

200g×5食〈日本製〉
〈使用特定原材料〉卵・小麦・えび
183kcal/100g

1,825円

富士宮でのイベントにて「富士宮やきそば」と
一日限りのコラボとして、吉野家の牛丼具を
使用し、富士宮やきそばの麺のコシを再現した
「牛肉やきそば」を当日限定として提供しました。



303 〈昭和ミート〉

吉野家×富士宮やきそば
牛肉やきそば 凍 湯

180g×2〈日本製〉
〈使用特定原材料〉卵・小麦・えび
198kcal/100g

940円

焼津特産の黒はんぺんをフライにしました。170〜
180℃の油で2〜3分揚げてください。



304 〈かねいわ商店〉

黒はんぺんフライ 凍 湯

250g(5枚)〈日本製〉
〈使用特定原材料〉小麦
169kcal/100g

580円

新鮮なサバ等の栄養価の高い魚をふんだんに使っ
た黒はんぺんです。お酒の肴や毎日の食糧にぜひお
召し上がりください。一度食べたら忘れられない味、
それが焼津特産「黒はんぺん」です。



305 〈かねいわ商店〉

黒はんぺん 凍 湯

(12g×8枚)×4〈日本製〉

625円

ためきむすびの元祖静岡天神屋監修。醤油ベー
スの味付けに出汁と天かすを使うことで風味豊かに
仕上げました。ふっくらとしたお米との味わいに
一度食べたらやみつきです。



306 〈昭和ミート〉

天神屋監修
元祖ためきむすび 凍 湯

80g×4個〈日本製〉
〈使用特定原材料〉小麦
157kcal/80g

865円

静岡県産のお茶を使ったお茶の豊かな香りと豆乳
のやさしい甘みが特長のプリンです。卵・乳成分原
材料は使用しておりません。



307 〈ヤヨイサンフーズ〉

新静岡産お茶プリン 凍 湯

40g×5〈日本製〉
137kcal/100g

855円

加工した時に出る切り落としですので、形は不
揃いですが、まぐろの味が濃く旨味があり大変
おいしいです。



308 〈丸森水産〉

メバチマグロ切り落とし
(赤身) 凍 湯

170g〈日本製〉
115kcal/100g

1,560円

筍、かに、椎茸などを玉子でふっくら包んだ、ボ
リューム感のあるかに玉です。鉄鍋を使用し手作
り風のふんわり感を出しました。生地に豚脂や
しょうがを加えた本格中華風の味わいです。



309 〈ジェフダベッシュ〉

かに玉 凍 湯 蒸

90g×6枚〈日本製〉
〈使用特定原材料〉卵・小麦・かに
172kcal/100g

2,290円

カラッと揚げたジューシーな鶏もも肉に照焼きだ
れを絡めました。



310 〈サンホーム〉

ミニチキン(照焼) 凍 湯

720g〈タイ産〉
〈使用特定原材料〉乳・卵・小麦

3,240円

こんがりとした焼き目と、冷めても硬くなりにく
い皮の食感をお楽しみいただけます。



311 〈味の素冷凍〉

デリカ焼ギョーザ(焼調理済)
凍 湯 蒸

約23g×10ヶ〈日本製〉
〈使用特定原材料〉乳・卵・小麦
199kcal/100g

840円

新鮮な枝豆を軽く湯通しし急速凍結したもので
す。



312 〈OM〉

枝豆 凍 湯

500g〈台湾産〉
159kcal/100g

705円

焦がしにんにくのマー油と葱油が香り、猛烈に
食欲を刺激して一心不乱に食べてしまいたくなる
チャーハンです。



313 〈味の素〉

ガツうま! チャーハン(大)

凍 湯 蒸

900g〈日本製〉
〈使用特定原材料〉卵・小麦
178kcal/100g

1,890円

竹輪に青さの風味豊かな衣をつけて揚げました。お
弁当やおつまみ、うどんのトッピングにもご利用頂
けます。



314 〈かね貞〉

竹輪の磯辺揚げ 凍 湯 蒸

20g×24本〈日本製〉
〈使用特定原材料〉卵・小麦
258kcal/100g

1,500円

濃厚な味わいの3種のチーズを使用、とろっと
コクのあるチーズソースを、サクッとした食感の
皮で包みました。



315 〈ニチレイ〉

4種のチーズロール 凍 湯

33g×10〈日本製〉
〈使用特定原材料〉乳・小麦
98kcal/1本

840円

9

十分に確認して掲載しておりますが、メーカーの都合により、商品の内容量・包装形態など予告なく変更または販売終了する場合もございますので予めご了承ください。

お買い得がいっぱい

人気の商品をお買い得価格でご用意しました。ぜひご利用ください!!

ツナと野菜のうま味を引き立たせました。



316 〈ヤマザキ〉

ツナ&コーンマカロニサラダ 冷

105g×4 〈日本製〉
〈使用特定原材料〉卵・小麦
220kcal/1P

825円

しそと相性の良い、鯉削り節を配合し風味を引き立てました。



317 〈丸美屋〉

ふりかけ しそ 常

2.5g×40 〈日本製〉
〈使用特定原材料〉乳・小麦
11kcal/1食

525円

天然豚腸の豪快な食感。

まろやかでコクのあるバランスのとれた味わい。フランクフルトの醍醐味そのままに、食べやすいサイズです。



318 〈伊藤ハム〉

まるごと美味しいフランクフルト 冷

285g 〈日本製〉
〈使用特定原材料〉乳・卵・小麦
285kcal/100g

525円

遠赤外線効果のある釜で、北海道産秋田大豆を野菜と一緒に炊き上げました。



大豆と野菜の旨みが凝縮された懐かしい味です。



319 〈ヤマザキ〉

ももく豆 冷

100g×4 〈日本製〉 〈使用特定原材料〉小麦
149kcal/100g

750円

素材本来の甘味と風味を引き出したかぼちゃに、自社抽出だしと鶏もも肉の旨みが効いたあんをかけました。

かぼちゃは、ねっとりとした柔らかい食感で、中までしっかり味が染み込むように仕上げ、そぼろあんは、だしや鶏肉の旨みと甘味を程よく効かせ、3種の醤油を組み合わせることでコクや風味を出しました。主菜に近い副菜として満足感が得られる一品です。



320 〈ヤマザキ〉

かぼちゃのそぼろあんかけ 冷

100g×3 〈日本製〉 〈使用特定原材料〉小麦
69kcal/100g

825円

口に入れるとつるんと、食べているときは弾力のあるもちりした食感に仕上がっています。

シロップ漬けの大容量杏仁豆腐です。



321 〈和歌山産業〉

杏仁豆腐 常

500g 〈日本製〉
〈使用特定原材料〉乳
84kcal/100g

625円

香り高い若採りのごぼうをかつお風味の醤油漬にしました。



322 〈共栄商会〉

若採り里ごぼう(ごぼう醤油漬) 常

160g 〈使用特定原材料〉小麦
85kcal/100g

650円

生めんのつるつるとした舌ざわりを目指し、原料の配合、乾燥工程、めんの幅、厚みにこだわった本場ベトナム産です。

そのまま茹でれば本格的なフォーが作れます。別に鶏ガラスープと蒸し鶏、お好みの野菜をご用意ください。

NEW



323 〈XinChao〉

ベトナム お米めんフォー 常

68g×3 〈ベトナム産〉
237kcal/1食

580円

とろける卵黄風ソースが入ったつくねを炭火風味の甘辛だれで絡めました。



324 〈伊藤ハム〉

おかずプラス 月見つくね 冷

170g×2 〈日本製〉
〈使用特定原材料〉乳・卵・小麦
232kcal/1P

985円

しっとりとした食感と、まろやかな美味しさがお楽しみ頂けます。たっぷりの量感で、そのままはもちろん、サラダやサンドウィッチなど、様々な料理にも!



325 〈伊藤ハム〉

燻工房 ももハム (切り落とし) 冷

100g×2 〈日本製〉
114kcal/1袋

935円

しっとりとした食感と、まろやかな美味しさがお楽しみ頂けます。たっぷりの量感で、そのままはもちろん、サラダやサンドウィッチなど、様々な料理にも!



326 〈伊藤ハム〉

燻工房 ローズハム (切り落とし) 冷

95g×2 〈日本製〉
172kcal/1袋

935円

はちみつ入りの甘みそを使用し、まろやかに仕上げました。

お茶請けにぴったりです。



327 〈菊池食品〉

ピーナツみそ 冷

120g 〈落花生/アルゼンチン産〉
〈使用特定原材料〉
479kcal/100g

505円

SHIZUOKA 静岡県産特集

新鮮な静岡産桜えびが入った香ばしいおせんべいです。

非常に軽〜くサクサク!駿河湾遠州灘ですくすく育ったしらすには栄養がいっぱい。そんなしらすをふんだんに使った軽〜いおせんべいです。



328 〈田丸屋農芸開発〉

桜えび・しらすかるせんセット 常

桜えびかるせん・しらすかるせん:各85g
(日本製)〈使用特定原材料〉小麦・えび
桜えび:454kcal・しらす:444kcal/各100g

1,080円

マスクメロンの幼果をもぎ取り、新鮮なうちに醤油仕立てにしました。

コリコリと独特の歯ごたえとほのかな甘い香りが好評です。



329 〈共栄商会〉

メロンしょうゆ漬 冷

200g〈使用特定原材料〉小麦
34kcal/100g

650円

本格静岡おでんが、約8分間湯煎で温めるだけで味わえます。



330 〈さすばし蒲鉾〉

静岡おでん 常

容器入り(365g)〈日本製〉
〈使用特定原材料〉卵・小麦
116kcal/100g

1,525円

じっくりと味のしみた、静岡名物「黒はんぺん」をはじめ、牛すじ・ちくわ・玉子・コンニャク・ごぼう・大根。静岡おでんといえば「黒はんぺん」「牛すじ」、練り物からうまみが染み出しています。黒いスープなのにしょっぱくなく、まろやかなスープです。青のり・だし粉をかけて食べれば、独特な香りと深い味わいがくせになります!もちろん、お好みの具材と煮込んでも美味しくお召し上がりいただけます。

国産まぐろとお野菜を秘伝のタレで煮込んでます。

炊いたご飯に混ぜるだけの簡単混ぜこみご飯になります。



331 〈SST〉

まぐろ飯の素 常

140g(2合用)〈日本製〉
127kcal/100g

820円

うなぎを、昔ながらの調理方法でじっくり炊き上げました。

一口大でカットしてあり食べやすい一品です。



334 〈共栄商会〉

うなぎの佃煮 常

70g〈日本製〉
〈使用特定原材料〉小麦
234kcal/70g

1,730円

静岡県産しらすを使った国産しらす混ぜ込み飯の素です。

炊いたご飯(2合)にタレとご飯を混ぜ込みお召し上がりください。簡単に美味しいしらすごはんが完成します。



332 〈SST〉

しらす飯の素 常

140g(2合用)〈日本製〉
124kcal/100g

820円

焼津港水揚げのまぐろと香りの良い高知産生姜を丁寧に炊き上げました。

食べやすく細かくし生姜のしくれ煮とごまがそれぞれの風味を生かしています。



335 〈田丸屋農芸開発〉

まぐろ生姜炊き 常

80g〈日本製〉〈使用特定原材料〉小麦
276kcal/100g

720円

新鮮なわさびの茎、根を熟成酒粕に漬け込みました。

酒粕の甘さの中にピリッと辛いわさびが後を引きます。ご飯やかまぼこと一緒に召し上がったり、サンドイッチの具等食べ方はそれぞれ、美味しく召し上がれます。



336 〈田丸屋本店〉

わさび漬け特製箱入り 冷

77g〈日本製〉175kcal/100g

985円

全国にはその地方の風土に合った手前味噌が作られるようになり、静岡では「相白」あいじろと言う味噌が親しまれていました。



当時の製法にこだわったみそとしてこの製品が親しまれています。

337 〈カネジュウ〉

禅 大御所みそ カップ 常

500g〈日本製〉195kcal/100g

590円

発売以来70年変わらぬ味でロングセラー。

風味豊かにする野菜の他大豆と小麦2種類の麴を配合してより深みのある味に仕上げました。



338 〈カネジュウ〉

禅 金山時みそ ピロー 常

500g〈日本製〉〈使用特定原材料〉小麦
195kcal/100g

590円

甘酒屋さんが造ったお米だけの甘さの本格甘酒です。

甘酒は夏の滋養として昔から親しまれています。



339 〈カネジュウ〉

禅 夏のあま酒

(60g×4)×2〈日本製〉

915円



お留守勝ちのお客様には、留守番BOXをご用意しております。

2646

天候の異変等で入荷が困難となった場合は、一部の材料を変更させていただく場合がありますのであらかじめご了承ください。十分に確認して掲載しておりますが、メーカーの都合により、商品の内容量・包装形態など予告なく変更または販売終了する場合もございますので予めご了承ください。