

# 商品名：麹のチカラ！肉じゃがと焼さば弁当



## 1食当たりの成分値

食塩相当量	2.4 g
エネルギー	468kcal
たんぱく質	15.7 g

価格：528円+税

## 塩麹入り肉じゃが

じゃが芋・人参・玉葱・鶏ひき肉が入った、ゴロッと大きな具材が特徴の、食べ応えのある肉じゃが。

麹のチカラで素材本来の旨味を引きだし、ケチャップを加えて甘みとコクをプラスしました。少ない調味料でも満足感のあるしっかりとした味付けになっています。

## さばの塩麹焼き

塩麹のチカラで旨味を引きだし、しっとり食感になるよう仕上げた焼さば。みりんの優しい甘みと生姜が香るご飯が進む1品です。生姜は体を温める嬉しい効果もあり、寒い今の時期にぴったり。さばはノルウェー産を使用。



## 副菜

### 赤ピーマンと豆のマリネ

赤ピーマンと様々な豆が入った彩り鮮やかなマリネ。

酸味の効いたマリネ液とパセリで和えました。

### 紫キャベツの赤しそ漬け

紫キャベツと玉葱を自家製の赤しそ入り甘酢に漬け込みました。

赤しその風味と酸味で減塩効果。

※商品画像は仮です。

盛付け等一部変更の可能性があります。

ご飯・おかずは全て手づくりです。



# 商品名：生姜香る！彩り野菜の油淋鶏弁当

1食あたりの分析値

食塩相当量	2.3 g
エネルギー	470kcal
たんぱく質	23.4 g

価格：528円+税

## その他副菜

### かぼちゃサラダ

甘みのあるかぼちゃとチーズのコクがマッチしたサラダ。

### 蓮根のごま味噌煮

発酵食品の味噌で仕立てた、黒ごまの香り豊かな蓮根の煮物。

### ゆで玉子

優しい塩味のゆで玉子は当社オリジナルの味付け。1つ1つ手作業で仕込んでいます。

## 十六穀ご飯

白米より食物繊維やビタミン・ミネラルが豊富に含まれている十六穀米を採用。食感のよい雑穀ご飯です。

十六穀…胚芽押麦・もち麦・もちきび・黒ごま・大豆・白ごま・コーングリッツ・綠豆・キヌア・アマランサス・もち黒米・黒大豆・はとむぎ・もち玄米・うるち玄米・もち白米



## 油淋鶏

醤油麹の旨みを効かせた油淋鶏。鶏むね肉の竜田揚げはしっとりした食感になるよう工夫。酢や麹などの発酵食品を使用し、野菜の旨みを引き出す事で塩分量を抑えました。

彩りのよい野菜あんは、生姜を入れることで香りよく仕上げ、ご飯が進む味付けに。

※商品画像は仮です。

盛付け等一部変更の可能性があります。

ご飯・おかずはすべて手づくりです。