今月の新メニュー

宅配
メニュー情報
2026
11
November



メイン

豚肉ときのこのバター醤油

豚肉と２種のきのこ（椎茸・しめじ）を使った、秋らしいメイン料理です。きのこの香りと玉葱の甘みが、バター醤油のコク深い味わいによく合います。ごはんが進む、しっかりした味に仕上げました。



さつま芋ご飯

だしで煮たさつま芋と黒ごまをトッピングした、季節限定のご飯です。炊き込みや甘い味付けなど、家庭によってお好みはあるかと思いますが、お弁当ではおかずに合うよう、だし味で作りました。



生姜天

魚肉のすり身に、玉葱・人参・青ねぎ・高知県産の生姜が入ったさつま揚げ（天ぷら）です。やわらかく食べやすい大きさで、一口食べると生姜の香りがふわっと感じられます。



メイン

サバのきじ焼

きじ焼とは、みりん、醤油、などで作った漬け汁に食材を漬けてから焼く調理法です。サバを酒・みりん・醤油にしっかりと漬け込み、焼き上げました。誰もが食べやすい定番の味付けです。



弁当
ミニおかず
メイン

メバルの昆布茶焼

あっさりと食べやすいメバルを使って、昆布茶焼を作りました。昆布のうまみがしっかりと感じられます。みりんを一緒に漬け込むことで、身がふっくらし、ほのかな甘みをプラスしました。



鶏団子のケチャップソース

鶏団子に、玉葱としめじを使って作ったケチャップソースをたっぷりとかけました。ケチャップだけでなく、ソースも合わせた味付けで、どこかなつかしさを感じられる味わいになっています。



ピーマンとちくわの炒め物

ピーマン・ちくわ・ごまを使って、家庭的な炒め物を作りました。シンプルな中にも、ごま油で炒めたり、おろし生姜でアクセントを加えたりと工夫しています。やさしい味付けの副菜です。



ほうれん草とコーンのツナナムル

だしで煮たほうれん草に、コンソメで甘みを引き出したコーン、ツナを合わせてナムルを作りました。和風・洋風・韓国風の味が混ざり合い、さっぱり感とコクが両立した味付けの冷菜です。



メイン

鶏肉と白菜の中華煮

やわらかく薄切りにした鶏むね肉と、白菜・玉葱を使った、とろっと冬らしい中華煮です。生姜も使っているので体も温まり、冬にぴったりのメイン料理です。ごはんにもよく合います。



弁当
ミニおかず
メイン

ホッケのバター風味焼

バターが香る、洋風の焼き魚です。あっさりしたホッケにバターソースを染み込ませ、ジューシーに焼き上げました。和食の多いお弁当の変わり種メニューとしてお楽しみください。

※写真はイメージです。飾り等は付きません。通常のお弁当容器でお届けします。

熊本地震　…あの時をふり返って

今年7月に発生した熊本地震により被災された皆さまに謹んでお見舞い申し上げます。

また、地震直後に急なお献立変更がありましたことを改めてお詫び申し上げます。地震直後、熊本県にあるお弁当の製造工場では、大きな被害はないものの、様々な問題が起きました。製造現場の水が濁ったり、材料が調達できなくなったりしました。

そんな中でも、どうにかお弁当を出荷できる方法を模索し、他県まで代替品を取りに行くなど、必死に手配できるメニューを作ってお届けしました。これは、製造からお届けまでたくさんの関わる人が、お弁当を「待っていてくださる皆さまに届けたい」という強い想いがあったからこそです。この場をお借りして、お礼を伝えさせてください。あの時は本当にありがとうございました。

自然災害など、いつお届けが困難な状況が起きるか分かりませんが、これからも皆さまの命をつなぐ一食一食を、強い想いで届けてまいります。

今後とも、宅配お弁当を、よろしくお願いいたします。