

7. 静岡県産 ビンチョウマグロの中華風香り煮

Bon Quish初登場の静岡県産ビンチョウマグロ、今回は中華風香り煮にてお届けします。西尾シェフ直伝の中華スパイスの配合が絶妙なメニュー。八角やニッキでアクセントをつけ、少し甘めに仕上げた中華風醤油だれをビンチョウマグロにしっかり染み込ませました。ご飯のおかずはもちろん、ビールや紹興酒、ハイボールもおおすすめです。



湯せん解凍：5分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、再沸騰後5分以上加熱してください。

内容量	90g
カロリー	131.4Kcal/90gあたり
塩分	2.0g/90gあたり
アレルギー	小麦・大豆・鶏肉

原材料

ビンチョウマグロ(静岡県産)、ねぎ、しょうが、紹興酒、砂糖、醤油、酢、片栗粉、中華だし粉(食塩、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

1. 青森県産 するめいかと大根の吉野煮

夏から秋にかけて旬を迎えるするめいか。旬の時期にちなんで、『夏イカ』とも呼ばれています。Bon Quishでは肉厚な青森県産するめいかを贅沢に使った、吉野煮に仕上げました。ほんのりとろみがある吉野煮は、素材の良さを存分に堪能できる近藤シェフ直伝の逸品。味が染みた大根とともに、お楽しみください。白いご飯がベストマッチです。



湯せん解凍：5分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、再沸騰後5分以上加熱してください。

内容量	120g
カロリー	60.0Kcal/120gあたり
塩分	0.9g/120gあたり
アレルギー	小麦・乳成分・大豆・いか

原材料

するめいか(青森県産)、大根、だし(しょうゆ、みりん、砂糖、生姜、並葛、鰹風味調味料)/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・いかを含む)

8. 明石タコと香味野菜の冷製ピリ辛和え

最近漁獲高が減っている貴重な明石タコを使った、冷製メニューをお作りしました。ピリ辛ソースがくせになるおいしさ。明石タコの特徴である、肉厚でぷりぷりとした歯触りを堪能できるお料理です。セロリやキュウリがよいアクセント。味わいはもちろん、タコと野菜の歯触りの違いもお楽しみください。これはビール一択です。



流水解凍

商品を袋のまま、器又はボールに入れ、常温水を張り、全体が柔らかくなるまでお待ち下さい。

内容量	90g
カロリー	87.0Kcal/90gあたり
塩分	3.0g/90gあたり
アレルギー	小麦・大豆・鶏肉

原材料

タコ(兵庫県産)、セロリ、きゅうり、酒、酢、砂糖、醤油、胡椒、片栗粉、生姜、にんにく、ねぎ、豆板醤、中華だし粉(食塩、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

2. 静岡県産 かつお天

静岡県産の新鮮なかつおを使った、『かつお天』をお届け。実は大分県の郷土料理『とり天』の味つけを応用しています。かつおの美味しさを引き出すため、通常のとり天よりも衣を極力薄く仕上げ、カラッと仕上げました。湯せんで揚げたての美味しさを味わえるのがBon Quishの強み。お好みでレモンやすだちをかけてお召し上がりください。



湯せん解凍：8分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、再沸騰後8分以上加熱してください。

内容量	80g
カロリー	159.0Kcal/80gあたり
塩分	0.4g/80gあたり
アレルギー	小麦・大豆・やまいも

原材料

かつお(静岡県産)、天ぷら粉(小麦粉、でん粉、とうもろこし粉、山芋粉末)、揚げ油(植物油)、しょうゆ、料理酒、みりん/膨張剤、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(甘草)、(一部に小麦・大豆・やまいもを含む)

3. 瀬戸内産太刀魚とわかめの南蛮漬け レモン風味

瀬戸内海の名産である太刀魚と鳴門わかめを、瀬戸内産のレモンで香りづけをした、瀬戸内づくしの南蛮漬けです。ふんわりやわらかな身の太刀魚と、シャキシャキわかめのコントラストをお楽しみいただけます。ほんのりピリ辛な味付けは、ごはんのおかずとしても、酒の肴としても、箸が止まらない美味しさです。



流水解凍

商品を袋のまま、器又はボールに入れ、常温水を張り、全体が柔らかくなるまでお待ち下さい。

内容量	130g
カロリー	120.0Kcal/100gあたり
塩分	0.7g/100gあたり
アレルギー	小麦・大豆

原材料

わかめ(鳴門産)、野菜(玉ねぎ、人参)、太刀魚(瀬戸内産)、レモン、醸造酢、砂糖、醤油、発酵調味料、植物油、澱粉、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)

5. 北海道産 秋鮭とじゃがいものガレット

ガレットとはフランス語で、「丸くて平たい料理」の総称。今回はじゃがいもを使ったガレットをアレンジし、北海道産秋鮭をたっぷり詰め込みました。カリカリのじゃがいもと、大葉の香り豊かな秋鮭の詰め物の組み合わせが絶品。湯せんでしっかり中まで温めて、熱々のガレットをお楽しみください。少ししっかり目の赤ワインがよく合います。



湯せん解凍：15分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、再沸騰後**15分以上**加熱してください。

内容量	90g
カロリー	128.0Kcal/100gあたり
塩分	0.3g/100gあたり
アレルギー	乳成分・さけ

原材料

ばれいしょ(遺伝子組換えでない)(北海道産)、しろさけ(北海道産)、クリームチーズ、オリーブオイル、片栗粉、しそ、塩胡椒/安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、香辛料、調味料(アミノ酸)、(一部に乳成分・さけを含む)

4. 三陸産 さくら真鱈とキノコのソテー フレッシュトマトのソース

三陸のブランド魚、さくら真鱈。生の状態ではさくら色の透明感があることから、そのような名称がついたそうです。肉厚で身離れがいいさくら真鱈を、新鮮なキノコとソテーし、夏らしいフレッシュトマトのソースで仕上げました。冬の鍋が定番の真鱈も、藤井シェフの手にかかれば素敵なフレンチに変身。よく冷えた軽めの白ワインとともにどうぞ。



湯せん解凍

魚：5分/野菜：3分/ソース：2分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、魚は再沸騰後**5分以上**、野菜は**3分以上**、ソースは**2分以上**加熱してください。

内容量	130g
カロリー	60.0Kcal/100gあたり
塩分	0.4g/100gあたり
アレルギー	乳成分

原材料

まだら(三陸沖産)、トマト、ぶなしめじ、エリンギ、マッシュルーム、オリーブオイル、たまねぎ、しいたけ、白ワイン、無塩バター、にんにく、パセリ、塩、砂糖、塩胡椒/酸化防止剤(亜硫酸塩)、香辛料、調味料(アミノ酸)、(一部に乳成分を含む)

※身の中に小骨が残っている場合がございます。お召し上がりの際は、充分にご注意ください。

6. 長崎県産 イサキのポアレと人参のグラッセ にんにく風味のクリームソース

久々にイサキの登場です。長崎県産のイサキをじっくりとポアレし、にんにくでアクセントをつけたクリームソースをつけていただく藤井シェフオリジナルメニュー。クミンを効かせた人参のグラッセとクリームソース、イサキのポアレと一緒に口に運べば、三位一体の極上の美味しさが広がります。泡ものがつつい進む逸品、バゲットとともにどうぞ。



湯せん解凍

魚：5分/野菜：3分/ソース：2分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、魚は再沸騰後**5分以上**、野菜は**3分以上**、ソースは**2分以上**加熱してください。

内容量	80g
カロリー	98.0Kcal/100gあたり
塩分	0.5g/100gあたり
アレルギー	乳成分

原材料

いさき(長崎県産)、にんにく、牛乳、オリーブオイル、無塩バター、にんにく、砂糖、料理酒、食塩、クミンシード、塩胡椒/酸味料、酒精、香辛料、調味料(アミノ酸)、(一部に乳成分を含む)