

1.千葉県産 とろ鯖の塩焼き

千葉県沖で獲れた、脂がたっぷりとのった“とろ鯖”を、じっくりと丁寧に焼き上げ、シンプルな塩焼きにしました。とろ鯖とは、脂質が21%以上含んだ真鯖の呼称で、一口食べれば口の中いっぱい旨味が広がります。丁度良い塩気が、日本酒やあつあつご飯との相性抜群。とろ鯖の素材の良さを存分にご堪能ください。



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	1切れ
カロリー	243.0Kcal/100gあたり
塩分	2.0g/100gあたり
アレルギー	さば

原材料

さば(千葉県産)、食塩、(一部にさばを含む)

2. 静岡県産 かつおの竜田揚げ

漁獲量日本一の静岡県産の新鮮なかつおを濃口醤油で漬け、香ばしい竜田揚げにしました。旨味たっぷりでお上品なかつおを、薄めの衣でさっくりと揚げ、シンプルなお料理ながらも細部まで拘ったBon Quishオススメの逸品。ビールとの相性抜群。パンに挟んでサンドイッチとしていただくのもオススメです。



湯せん解凍：10分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、再沸騰後**10分以上**加熱してください。

内容量	80g
カロリー	152.0Kcal/80gあたり
塩分	1.0g/80gあたり
アレルギー	小麦・大豆

原材料

かつお(静岡県産)、でん粉、しょうゆ、料理酒、みりん、揚げ油(なたね油)／カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、(一部に小麦・大豆を含む)

3.北海道産 たらの揚げ浸し

北海道産の上質なたらと、ナスの揚げびたしをお届け。北海道産のたらは身が滑らかで、口の中でふわっと広がる食感が特徴です。揚げたたらと、濃すぎず上品な味付けの出汁とのバランスは絶妙。白いご飯、お味噌汁と共に、いつもの食卓をさらに盛り上げてくれるお料理です。



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	133.0Kcal/120gあたり
塩分	1.2g/120gあたり
アレルギー	小麦・乳成分・大豆

原材料

真鱈(北海道産)、茄子、だし(しょうゆ、みりん、砂糖、鰹風味調味料)、小麦粉、食塩、揚げ油(なたね油、コーン油)/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

4.瀬戸内海産 太刀魚のムニエル オリーブとケッパーのタプナードソース

藤井シェフ考案の太刀魚のムニエルは、一味違うスタイルで。丁寧に巻き上げて仕上げた太刀魚のムニエルに仏プロヴァンス地方発祥の、オリーブ・ケッパーなどを細かく刻んで混ぜ合わせたタプナードソースを合わせ夏らしいお料理に仕上げました。ソースは野菜スティックやバゲットにつけても美味しくいただけます。



湯せん解凍 料理:8分/ソース:2分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、料理本体は再沸騰後**8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	201.0Kcal/100gあたり
塩分	1.1g/100gあたり
アレルギー	小麦・乳成分

原材料

たちうお(瀬戸内海)、ズッキーニ、ブラックオリーブ、レモン、グリーンオリーブ、アンチョビ、バター、薄力小麦粉、ケッパー、ジェノベーゼソース、にんにく/酸化防止剤(V. C)、酸味料、グルコン酸鉄、(一部に小麦・乳成分を含む)

5. 讃岐さーもんのマリネとハーブ入りクリームチーズのディップ

「讃岐さーもん」は、香川県の漁業関係者が、東日本大震災で打撃を受けた東北沿岸部のサーモン養殖の支援の意味も込めて始めた養殖トラウトサーモンです。この讃岐さーもんのレアな食感を生かした、ハーブの香り高い藤井シェフスペシャルディップをお届け。トースターで焼いたバゲットに、バターナイフでディップをたっぷりつけて、お召し上がりください。

自然
解凍



自然解凍：20～30分

室温20～25度を目安に、商品を袋から取り出し、お皿に移してから、約20～30分解凍してください。

内容量	80g
カロリー	185.0Kcal/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

サーモン(香川県)、クリームチーズ、レモン、たまねぎ、オリーブオイル、生クリーム、ディル、パセリ、ピンクペッパー、塩胡椒/安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、調味料(アミノ酸)、(一部に乳成分・さけを含む)

6.青森県産 スルメイカのラタトゥイユ

水揚げ量日本一の青森県産スルメイカを使った、夏にぴったりの藤井シェフ特製ラタトゥイユをお届け。夏が旬の弾力がある新鮮なスルメイカ、彩りの良い夏野菜を、ピリ辛トマトソースで煮込みました。

辛口白ワインとの相性抜群の逸品。残ったトマトソースはバゲットにつけて、最後までお楽しみください。



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	180g
カロリー	55.0Kcal/100gあたり
塩分	0.7g/100gあたり
アレルギー	いか

原材料

するめいか(青森県)、トマトピューレー、黄パプリカ、赤パプリカ、たまねぎ、なす、オリーブオイル、白ワイン、にんにく、塩、たかのつめ／酸化防止剤(亜硫酸塩)、(一部にいかを含む)

7. Bon Quishの海鮮八宝菜

北海道産のホタテ、青森県産のアカイカ、瀬戸内海産の真ダコを贅沢に使った海鮮八宝菜をBon Quishからお届け。旨みたっぷりの西尾シェフ特製中華だれが、適度な弾力のある海鮮と、シャキシャキとした食感の野菜に絡み、お料理全体を盛り上げます。少し甘みのあるたれで、白いご飯が止まらない逸品。ビールとの相性も抜群です。



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	100g
カロリー	115.9Kcal/100gあたり
塩分	2.0g/100gあたり
アレルギー	小麦・大豆・鶏肉・いか・卵

原材料

ホタテ(北海道産)、タコ(兵庫県産)、アカイカ(青森県産)、白菜、竹の子、人参、絹さや、椎茸、卵白、酒、塩、胡椒、醤油、片栗粉、砂糖、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・いか・卵を含む)

8.宮城県産 オオメマトウダイの生姜ソースかけ

癖がなく淡泊ながら、脂のりが良く旨味たっぷりの宮城県産オオメマトウダイを使った、上品な中華メニューをお届け。生姜とごま油が効いたオリジナルソースと、とろけるような上質な身のオオメマトウダイの組み合わせは、西尾シェフならではの技。辛口の白ワインはもちろん、ライトな赤ワインもオススメ。お気に入りのワインで特別な時間を。



流水解凍

料理・ソースともに袋のまま、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	100g
カロリー	198.0Kcal/100gあたり
塩分	1.0g/100gあたり
アレルギー	小麦・大豆

原材料

オオメマトウダイ(宮城県産)、きゅうり、生姜、醤油、酢、砂糖、ごま油、(一部に、小麦・大豆を含む)