

7.宮城県産 金華サバの甘辛味噌あんかけ

宮城県石巻港で水揚げされた「金華サバ」は、希少価値の高いブランド鯖です。香ばしく揚げた旨味たっぷりの金華サバを、コクがあり、上品な味わいの甘辛い中華味噌と絡めたお料理は、西尾シェフならではのプロの技。食欲の秋に相応しく、ご飯はもちろんビールとの相性抜群。箸が止まらないBon Quishオリジナル中華を、ご家庭でお楽しみください。



湯せん解凍 料理:7分/ソース:3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**7分以上**、ソースは**3分以上**加熱してください。

内容量	150g
カロリー	216.3Kcal/150gあたり
塩分	2.0g/150gあたり
アレルギー	さば・小麦・ごま・大豆

原材料

金華サバ(宮城県産)、ネギ、甜面醤、酒釀、砂糖、紹興酒、豆板醤、にんにく、辣油、塩、胡椒、(一部にさば・小麦・ごま・大豆を含む)

1.大分県産 津久見ぶりと大根の煮物

程よく脂がのり、身がしまった上質な味わいが評判な、大分県産の津久見ぶり。今回は和食の定番『ぶりとお根の煮物』をお届けします。香り豊かな山椒がアクセントの煮汁がしっかりとしみ込んだぶりは、身はふっくら旨みたっぷり極上の味わい。付け合わせの大根も、噛むと口の中で煮汁が広がる至福の逸品です。ご飯のお供や、お酒の肴にどうぞ。



湯せん解凍:7分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、再沸騰後**7分以上**加熱してください。

内容量	160g
カロリー	169.6Kcal/160gあたり
塩分	1.28g/160gあたり
アレルギー	小麦・大豆

原材料

大根(国産)、ぶり(大分県産・養殖)、醤油、砂糖、醸造調味料、清酒、昆布だし、山椒/調味料(アミノ酸等)、糊料(キサンタン)、(一部に小麦・大豆を含む)

8.讃岐さーもんのピリ辛マヨ

「讃岐さーもん」とは、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。さわやかな旨みとさっぱりした味わいの讃岐さーもんを、今回は中華料理でご提供。中華の王道、濃厚ピリ辛マヨネーズソースが、讃岐さーもんのから揚げを包み、旨みを引き立てます。お箸が進む逸品です。



湯せん解凍:料理5分/流水解凍:ソース

沸騰したお湯に料理本体を凍ったまま入れ、再沸騰後**5分以上**加熱してください。ソースは袋のまま、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ください。

内容量	90g
カロリー	356.0Kcal/90gあたり
塩分	1.7g/90gあたり
アレルギー	さけ・卵・大豆・りんご・乳成分・小麦

原材料

鮭(香川県産)、マヨネーズ、パプリカ、ピーマン、豆板醤、砂糖、ケチャップ、にんにく、小麦粉、片栗粉、卵、ラード、紹興酒、塩、胡椒、(一部にさけ・卵・大豆・りんご・乳成分・小麦を含む)

2.北海道礼文島産 ほっけの塩焼き

水産物が豊富な北海道礼文島のほっけは、肉厚で脂がしっかりと乗り旨味が凝縮されています。ほどよい塩加減のシンプルな塩焼きにすることで、素材の旨味を実感いただける逸品です。箸を入れれば身はホックリ、ジューツと浮かんだ脂が口いっぱい広がります。白いご飯や日本酒と共にじっくりとお楽しみください。



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枚
カロリー	176.0Kcal/100gあたり
塩分	2.2g/100gあたり
アレルギー	-

原材料

真ほっけ(北海道産)、食塩/酸化防止剤(V.C)

3.香川県産 豆あじの南蛮漬け

初夏から秋頃が旬な豆あじ。豆あじとは、体長が10センチ以下のあじを指します。Bon Quishでは、香川県産の豆あじを中温でじっくり揚げ、香川県産のレモンを効かせた特製南蛮酢に漬け込みました。爽やかな味わいと南蛮酢が染み込んだ豆あじのコントラストをお楽しみください。



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	120g
カロリー	175.0Kcal/120gあたり
塩分	0.9g/120gあたり
アレルギー	小麦・大豆

原材料

あじ(香川県産)、野菜(玉ねぎ、人参)、レモン、醸造酢、植物油、砂糖、醤油、発酵調味料、澱粉、唐辛子、(一部に小麦・大豆を含む)

※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。

5.瀬戸内海産 太刀魚のフリットと野菜の甘酢マリネ

揚げた太刀魚をピネガーや白ワイン、オイルなどに漬け込んだ、藤井シェフ特製のマリネです。本場スペインのバルやレストランでは、「エスカベッシュ」と呼ばれ、ワインと一緒に楽しむタパス(小皿)として人気のお料理。コリアンダーとハーブの風味を効かせた、さっぱりとした味わいが癖になる一品。初秋のワインタイムのお供にぜひ。



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	140g
カロリー	228.0Kcal/100gあたり
塩分	1.0g/100gあたり
アレルギー	小麦

原材料

たちお(瀬戸内海産)、たまねぎ、にんじん、薄力小麦粉、キャノーラ油、セロリ、ワインピネガー、上白糖、オリーブオイル、しょうが、塩胡椒、スターアニス、たかのつめ、にんにく、コリアンダー、月桂樹/酸化防止剤(亜硫酸塩)、香辛料、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦を含む)

4.瀬戸内海産 スズキのソテー 野菜の重ね焼き ソースアルベール

「ソースアルベール」とは、フランスの老舗レストラン、マキシム・ド・バリ初代シェフ、アルベール氏の名前を冠した、伝統的なクリームソースです。藤井シェフはこのソースを淡泊なスズキと色とりどりの野菜の重ね焼きに合わせ、濃厚に仕上げました。瀬戸内産の上質なスズキを白ワインとともにどうぞ。



湯せん解凍 魚:5分/野菜・ソース:3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・ソースはともに**3分以上**加熱してください。

内容量	110g
カロリー	97.0Kcal/100gあたり
塩分	0.6g/100gあたり
アレルギー	えび・かに・小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン

原材料

すずき(瀬戸内海産)、トマト、オリーブオイル、マッシュルーム、ズッキーニ、生クリーム、なす、甘未果実酒、魚介だし、たまねぎ、バター、塩胡椒、葛粉、にんにく、パイヨン、タイム/酸化防止剤(亜硫酸塩、V、E)、調味料(核酸等)、香辛料、香料、酸味料、増粘剤(グァー)、着色料(カラメル)、(一部にえび・かに・小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)

※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.宮城県産 オオメマトウダイの黒オリーブ焼き 白ワインソース

甘味のあるホロっと柔らかいオオメマトウダイをじっくりグリルし、黒オリーブのタップナードソースをのせた藤井シェフオリジナルメニュー。黒オリーブソースと白ワインのソースが、肉厚なおオメマトウダイの深みをさらに引き出します。重めの白ワインがよく合う、リッチなお料理です。余ったソースはバゲットにたっぷりつけて最後までお楽しみください。



湯せん解凍 魚:7分/野菜:5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**7分以上**、野菜は**5分以上**、ソースはともに**2分以上**加熱してください。

内容量	130g
カロリー	129.0Kcal/100gあたり
塩分	0.9g/100gあたり
アレルギー	小麦・乳成分・豚肉・ゼラチン

原材料

オオメマトウダイ(宮城県産)、ばれいしょ(遺伝子組換えでない)、オリーブオイル、たまねぎ、魚介だし、薄力小麦粉、ブラックオリーブ、レモン、白ワイン、グリーンオリーブ、アンチョビ、塩胡椒、葛粉、バター、ケッパー、ジェノベーゼソース、にんにく/香辛料、調味料(核酸等)、酸化防止剤(亜硫酸塩、V、C)、酸味料、グルコン酸鉄、(一部に小麦・乳成分・豚肉・ゼラチンを含む)