

7.鳥取県境港市産 紅ずわいがにの中華卵スープ

「ゲゲゲの鬼太郎」で有名な境港市は、紅ズワイガニの水揚げ量全国第1位を誇ります。甘味があり、彩り鮮やかな紅ズワイガニと、フワフワ食感がたまらない溶き卵をまわし入れた、西尾シェフ特製の中華スープに仕上げました。とろみのある温かいスープは、寒い冬にうれしい一品。熱々の白いご飯やチャーハンとともに召し上がれ。



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	45.0Kcal/1袋あたり
塩分	1.9g/1袋あたり
アレルギー	卵・カニ・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン
原材料	ズワイガニ(鳥取県産)、卵、片栗粉、食塩、酒、ポークエキス、野菜エキス、食用油脂、オイスターエキス、デキストリン、ゼラチン、チキンエキス、香辛料、酵母エキス調味料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部にカニ・卵・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

1.千葉県産 真さばの味噌煮

秋から冬にかけて旬を迎える真さば。この時期は最も脂のりが良く美味しくいただけます。Bon Quishではふっくら柔らかい真さばを、秘伝の甘辛い味噌だれで優しく仕上げました。味噌だれと真さばの相性抜群、お箸が止まらない逸品です。白いご飯とともに、癒しのひと時をお過ごしください。辛口の日本酒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	140g
カロリー	153.0Kcal/1袋あたり
塩分	1.5g/1袋あたり
アレルギー	さば・大豆
原材料	さば(千葉県産)、砂糖、清酒、醸造調味料、白味噌、調味味噌、生姜、風味調味料(かつお)/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、(一部にさば・大豆を含む)

8.瀬戸内海産 スズキの塩サンラー煮込み

上質で淡泊な白身の瀬戸内海産スズキと、ほどよい辛みと酸味のソースがマッチする、塩サンラー煮込みをお届け。弾力のあるスズキと、色とりどりのシャキシャキ食感の野菜に、とろみがついたサンラーソースを絡めれば、あとをひく美味しさ。ビールや紹興酒との相性は抜群です。西尾シェフの技が光る本格塩サンラーをご堪能あれ。



湯せん解凍 料理本体:8分/野菜: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8分以上、野菜は3分以上加熱してください。

内容量	120g
カロリー	100.0Kcal/1袋あたり
塩分	0.6g/1袋あたり
アレルギー	小麦・大豆・鶏肉
原材料	スズキ(瀬戸内海産)、玉ねぎ、パプリカ、ピーマン、紹興酒、酢、塩、胡椒、砂糖、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)

2.長崎県産 真鯛と焼きねぎのお味噌汁

長崎県は天然真鯛の漁獲高が日本一の名産地。今回は、ほどよい弾力とほんのり甘味のある上質な天然真鯛を、焼きねぎの甘みをプラスしたお味噌汁に仕上げました。真鯛の上品な香りを損なわずに優しく仕上げた、ワンランク上のお味噌汁。豊かな真鯛の旨みとコクを、じっくりと堪能ください。



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	68.0Kcal/1袋あたり
塩分	1.3g/1袋あたり
アレルギー	さば・大豆
原材料	まだい(長崎県産)、ねぎ、米みそ、醸造調味料、みつば、風味調味料(かつお)/調味料(アミノ酸等)、酒精、(一部にさば・大豆を含む)

※小骨にご注意ください。再沸騰後は弱火で加熱ください。

3.宮城県産 ホタテクリームコロッケ

Bon Quish初登場のホタテクリームコロッケ。濃厚な甘味が特徴の宮城県石巻市産ホタテを贅沢に使いました。外はサクッと、中は熱々のホワイトソースが口の中でとろけます。パンズにレタスとお好みのソースとともにサンドして、お手製ホタテクリームコロッケバーガーとしても。お好みのお召し上がり方でぜひどうぞ。



※ラップはかけずに解凍してください。

レンジ解凍：2分

商品を袋から取出し、ラップをかけずに500Wで約2分加熱してください。

内容量	90g
カロリー	287.0Kcal/1袋あたり
塩分	0.5g/1袋あたり
アレルギー	乳成分・小麦・大豆・ゼラチン

原材料

牛乳(国産)、パン粉、帆立(宮城県産)、ホワイトルー、食用大豆油、生クリーム、バターミックス、砂糖、食塩、ゼラチン、パセリ/増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)、(一部に乳成分、小麦、大豆、ゼラチンを含む)

5.長崎県産 真鯛のポアレ パプリカのクーリースソース

身が厚くボリュームのある長崎県産の真鯛を使った、藤井シェフのモダンな創作フレンチメニューをお届け。香ばしく焼いた真鯛を、丁寧にピューレしたパプリカの上質なソースがひきたてます。ご自宅では味わうことが難しいレストランさながらの逸品。余ったソースはバゲットにつけて、最後までお楽しみください。



※小骨にご注意ください。

湯せん解凍 料理本体:5分/野菜・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5分以上、野菜とソースは2分以上加熱してください。

内容量	100g
カロリー	169.0Kcal/100gあたり
塩分	0.2g/100gあたり
アレルギー	乳成分・豚肉・ゼラチン

原材料

まだい(長崎県)、ほうれんそう、無塩バター、パプリカ、生クリーム、たまねぎ、魚介だし、白ワイン、オリーブオイル、葛粉、とうがらし、塩胡椒/香辛料、調味料(核酸等)、酸化防止剤(亜硫酸塩)、(一部に乳成分・豚肉・ゼラチンを含む)

4.北海道産 鮭と色々キノコのリゾット

イタリア料理の代表の一つ、リゾットをBon Quish風にアレンジ。北海道産鮭とともに、食感が楽しめる4種類のキノコをたっぷり使い、アルデンテが堪能できる本格的なリゾットに仕上げました。2種のチーズを熱々のリゾットにかけて仕上げれば、レストランさながらの一皿に。藤井シェフの技が光るリゾットを、爽やかな白ワインとともに。



湯せん解凍 料理本体:12分以上

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12分以上、チーズとパセリは自然解凍後、料理に振りかけてお召し上がりください。

内容量	250g
カロリー	127.0Kcal/100gあたり
塩分	0.9g/100gあたり
アレルギー	乳成分・小麦・牛肉・鮭・大豆

原材料

うるち米(兵庫県)、鮭(北海道)、しめじ、たまねぎ、パルメザンチーズ、エリンギ、しいたけ、ナチュラルチーズ、マッシュルーム、パイオン、白ワイン、オリーブオイル、パセリ、塩胡椒、にんにく、食塩/安定剤(セルロース)、酸化防止剤(亜硫酸塩、V.E)、調味料(アミノ酸)、香料、酸味料、増粘剤(グァー)、着色料(カラメル)、香辛料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・さけ・大豆を含む)

6.鹿児島県産 赤エビと野菜のギリシャ風マリネ

赤エビは、程よい食感と甘い身はもちろんのこと、柔らかい殻も特徴です。Bon Quishでは、赤エビを頭から贅沢にお召し上がりいただけるよう、オリーブオイルとハーブの爽やかな酸味を生かしたマリネに仕上げました。赤エビの食感と色どり豊かな野菜がアクセントの藤井シェフ渾身の一皿。泡ものや、辛口の白ワインがベストマッチです。



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。パセリは自然解凍後、料理に振りかけてお召し上がりください。

内容量	100g
カロリー	59.0Kcal/100gあたり
塩分	1.1g/100gあたり
アレルギー	えび・イカ

原材料

だいこん(北海道)、いか(青森県)、パプリカ(韓国)、ほたてがい(青森県)、えび(鹿児島県)、ズッキーニ、オリーブオイル、白ワイン、レモン、にんにく、塩胡椒、とうがらし、パセリ、食塩、クミンシード、コリアンダー、タイム、月桂樹/酸化防止剤(亜硫酸塩)、香辛料、調味料(アミノ酸)、(一部にえび・いかを含む)