

7.北海道産 ホタテとブロッコリーのさっぱり中華炒め

大きめの北海道産ホタテをリッチに楽しめる、さっぱり中華炒めです。ほのかな甘みも感じる西尾シェフオリジナル中華ソースと具材がよく絡み、ご飯が進むお料理に仕上げました。もちろんお酒の肴としてもお楽しみいただけます。大きめで弾力のあるホタテの食感と味わいを、存分にお楽しみください。



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	110g
カロリー	130.9Kcal/1袋あたり
塩分	1.7g/1袋あたり
アレルギー	牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン

原材料

ホタテ貝(北海道産)、ブロッコリー、ネギ、生姜、酒、塩、砂糖、酒釀、胡椒、ポークエキス、デキストリン、食用油脂(豚脂、鶏油、牛脂)、野菜エキス、チキンエキス、オイスターソース、ゼラチン、香辛料(こしょう、ガーリック)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤(一部に牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

1.北海道産 鮭の塩焼き

日本を代表する魚の一つ、鮭。食卓やお弁当、はたまたお昼の定食など、日本の食の代名詞と言える鮭の塩焼きを、Bon Quishからお届け。漁獲量国内シェア8割を超える北海道産だからこそ、脂乗りが良く、ふっくらとした身が特徴です。お正月料理でちょっと疲れた体に、炊き立ての熱々ご飯とともに、ぜひどうぞ。



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	70g
カロリー	90.0Kcal/1袋あたり
塩分	1.4g/1袋あたり
アレルギー	さけ

原材料

鮭(北海道産)、食塩、(一部にさけを含む)

8.鹿児島県産 薩摩赤えびの唐揚げ マヨネーズソース

Bon Quishではお馴染みの薩摩赤えびを唐揚げにし、レモンの香りが爽やかな特製マヨネーズソースを添えました。カリッとした赤えびが丸ごといただける、濃厚な甘みがたまらないえびの唐揚げと、パプリカとピーマンの食感が残る爽やかでクリーミーなマヨソースとのコラボレーションが絶妙。西尾シェフの技が光る創作中華を召し上がれ。



料理：湯せん解凍 5分 / ソース：流水解凍

料理本体は、沸騰したお湯に凍ったまま入れ、再沸騰後5分以上加熱してください。ソースは、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	50g
カロリー	206.1Kcal/1袋あたり
塩分	0.8g/1袋あたり
アレルギー	卵・乳成分・えび・大豆・豚肉・リンゴ

原材料

薩摩赤えび、パプリカ、マヨネーズ、マスタード、はちみつ、砂糖、練乳、レモン果汁、食塩、食用油、/増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部にエビ・卵・乳成分・大豆・りんご・豚肉を含む)

2.宮城県産 めひかりの唐揚げ 甘酢あん

めひかりの由来は、目が大きく青緑色に輝いている特徴から名付けられました。脂乗りが良い身はふっくら柔らかく、皮が非常に薄いので、頭からまるごと食べられます。香ばしく揚げためひかりに、まろやかな甘酢が効いた野菜たっぷりのあんを絡めれば、お箸が止まらない逸品に。いつもの食卓の一品として、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	125g
カロリー	134.0Kcal/1袋あたり
塩分	1.1g/1袋あたり
アレルギー	小麦・大豆

原材料

メヒカリ(宮城県産)、玉ねぎ、ほうれん草、しめじ、醸造酢、砂糖、醤油、発酵調味料、人参、植物油、澱粉、粉末調味料(澱粉、糖類(粉末水飴)、発酵調味料)、(一部に小麦・大豆を含む)

3.三陸産 さくら真鱈の季節野菜和風あんかけ

さくら色で透明感がある三陸のブランド魚「さくら真鱈」。ふっくらとして弾力が感じられる身が特徴です。鮮度抜群のさくら真鱈を、甘味のある季節野菜とふんわり卵、隠し味のごま油が効いた和風あんで煮込みました。熱々のままいただくと、心も体も芯からほっと温まります。寒い冬の食卓に、ご飯と一緒にいかがでしょう。



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	200g
カロリー	111.0Kcal/1袋あたり
塩分	1.3g/1袋あたり
アレルギー	卵・小麦・ごま・大豆

原材料

野菜(白菜、小松菜、大根、人参)(国産)、真鱈(三陸産)、だし(つゆ(しょうゆ、食塩、鰹削り節、砂糖、醗酵調味料)、みりん、鶏卵、しょうゆ、胡麻油)、小麦粉、揚げ油(なたね油、コーン油)/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・小麦・ごま・大豆を含む)

5.鳥取県境港市産 カニクリームコロッケ香草マヨネーズソース

秋から冬に漁の本番を迎える、鳥取県境港市産紅ズワイガニを贅沢に使った、藤井シェフ特製カニクリームコロッケをお届け。衣はサクサク、中は熱々なカニとクリームの甘味が口いっぱいに広がります。コロッケを引き立てる香草マヨネーズソースをたっぷりつけて、熱々でお召し上がりください。ソースは野菜スティックにディップもおススメ。



料理：レンジ解凍 2分／ソース：流水解凍

コロッケ：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。
マヨソース：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	125g
カロリー	260.0Kcal/100gあたり
塩分	0.9g/100gあたり
アレルギー	卵・乳成分・小麦・えび・かに・大豆・りんご

原材料

牛乳(国内製造)、マヨネーズ、パン粉、小麦粉、かに、食用植物油、マスタード、たまねぎ、鶏卵、無塩バター、にんじん、マッシュルーム、アメリカンソース、パセリ、レモンジュース、砂糖、食塩、タラゴン、月桂樹/増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、香辛料、安定剤(ソルビット)、乳化剤、イーストフード、香料、レモン果汁、(一部にえび・かに・小麦・卵・乳成分・大豆・りんごを含む)

4.千葉県産 イワシのモロッコ風フリット

脂乗りがよく新鮮な千葉県産イワシを、藤井シェフオリジナルのモロッコ風料理に仕上げました。絶妙にブレンドされた香草・レモン・クミンを、丁寧に包み香ばしく焼き上げたイワシが、新しい世界にいきないます。よく冷えたモロッコビールや白ワインとともに、エスニックなひと時をどうぞ。



湯せん解凍 5分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、料理本体と野菜ともに再沸騰後5分以上加熱してください。

内容量	100g
カロリー	184.0Kcal/100gあたり
塩分	0.2g/100gあたり
アレルギー	乳成分・小麦

原材料

いわし(千葉県)、ほうれんそう、レモン、パクチー、小麦粉、食用植物油、無塩バター、オリーブオイル、にんにく、クミンシード、パプリカ、食塩、(一部に小麦・乳成分を含む)

※小骨にご注意ください。

6.三陸産 さくら真鱈の白ワイン蒸しプロバンス風 野菜のトマトソース

口当たり滑らかな三陸産さくら真鱈を、藤井シェフお得意のフランス南部プロバンス地方の伝統料理にアレンジ。白ワインを効かせてふんわり蒸した真鱈を、彩り鮮やかなシャキシャキ食感の野菜と、濃厚なトマトソースの甘味が、真鱈の甘みをさらに盛り上げます。お好みのバゲットや辛口の白ワインとともに、ご自宅でトラディショナルなフレンチを。



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	69.0Kcal/100gあたり
塩分	0.3g/100gあたり
アレルギー	豚肉・ゼラチン

原材料

たら(三陸沖)、トマトピューレー、パプリカ、ばれいしょ(遺伝子組換えでない)、白ワイン、たまねぎ、オリーブオイル、グリーンオリーブ、ドライトマト、ブラックオリーブ、魚介だし、にんにく、塩胡椒/酸化防止剤(亜硫酸塩、V. C)、香辛料、調味料(核酸等)、酸味料、グルコン酸鉄、(一部に豚肉・ゼラチンを含む)