

7.青森県産 アカイカとカボチャのオイスター炒め

モチモチとした食感と甘みが特徴のアカイカを、冬の代表カボチャとともに仕上げた、西尾シェフオリジナル中華をお届け。素揚げし甘味が増したカボチャを、深いコクのオイスターソースで絡めて仕上げました。ご飯のお供としてはもちろんのこと、お酒の肴としても最高の逸品。西尾シェフだからこそこの絶品中華を、ぜひビールとともに。



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	85g
カロリー	120.6 Kcal/1袋当たり
塩分	1.3 g/1袋あたり
アレルギー	小麦、大豆、イカ

原材料

アカイカ(青森県産)、かぼちゃ、砂糖、酒、醤油、オイスターソース、片栗粉(一部に、小麦、大豆、イカを含む)

1.大分県産 津久見ぶりと大根の煮物

Bon Quishで大人気の和食メニュー『ぶりとお根の煮物』をお届け。旨味と脂のりが評判の大分県産津久見ぶりを香り豊かな山椒がアクセントの煮汁でしっかりと煮込み、ふっくら旨みたっぷりに仕上げました。今が旬のお根は甘味がありみずみずしく、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	169.6 Kcal/1袋あたり
塩分	1.3 g/1袋あたり
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.宮城県石巻市産 ホタテ貝の魚香(ユイシャン)炒め

魚香(ユイシャン)とは、にんにく・ねぎ・しょうがの薬味に豆板醤と酢を合わせて作る、四川料理の調味料のこと。Bon Quishでは、このピリ辛ソースの魚香で、甘味たっぷり肉厚なホタテ貝と野菜類を炒めて仕上げました。魚香ソースが肉厚なホタテ貝のうまみを引き立て、ビールや紹興酒が止まりません。西尾シェフの技が光る創作中華を存分に召し上がれ。



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	90g
カロリー	64.1 Kcal/1袋当たり
塩分	1.7 g/1袋あたり
アレルギー	小麦、大豆、鶏肉

原材料

ホタテ貝(宮城県産)、ブロッコリー、しめじ、パプリカ、砂糖、酒、醤油、酢、塩、胡椒、片栗粉、酒粕、豆板醤、にんにく、しょうが、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)

※やや辛めの味付けです。

2.宮城県産 宗八カレイの塩焼き

淡泊な味わいながら程よくのった上質な脂と、旨味が特徴の宗八(そうはち)カレイを、シンプルな塩焼きでお届け。身厚でふっくら柔らかく、炊き立ての白いご飯と一緒に頂けばとお箸が止まらない逸品。お好みでレモンを添え、醤油をかけて熱々を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	1袋
カロリー	104.0 Kcal/1袋あたり
塩分	1.1 g/1袋あたり
アレルギー	-

原材料

宗八カレイ(宮城県産)

※小骨にご注意ください。

3.北海道産 鮭の粕汁

冬らしく、北海道産の白鮭と、冬野菜をふんだんに使ったリッチな粕汁を作りました。酒粕と味噌のマイルドな味わいが、具材の美味しさを一層引き立てます。寒い冬にたくさんお召し上がりいただけるよう、いつもよりボリューム多めをご用意しています。ぜひ大きめのお椀によそって、熱々をお楽しみください。



※小骨にご注意ください。

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	280g
カロリー	145.0 Kcal/1袋当たり
塩分	2.2 g/1袋あたり
アレルギー	小麦・さけ・さば・大豆・豚肉

原材料

粕汁のだし汁(出汁、酒かす、白味噌、風味調味料(かつお)、食塩)、ごぼう、鮭(北海道)、大根、竹輪(魚肉、植物たん白、澱粉、食塩、その他)人参、こんにゃく、ねぎ/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、ソルビット、V、C、(一部に小麦・さけ・さば・大豆・豚肉を含む)

5.熊本県産 芝海老と野菜のグレッグ

グレッグとは、ギリシャ料理で、白ワインとワインビネガーで蒸し煮した野菜のマリネのこと。藤井シェフはこの季節ならではの根菜類と、甘みのある芝海老を加えてマリネしました。冷えたお皿に、お好みでペビーリーフを飾ればリッチな前菜に早変わり。バゲットとともに、ミディアムボディの泡ものや白ワインとのペアリングもおおすすめです。



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	49.0 Kcal/100g当たり
塩分	0.3 g/100gあたり
アレルギー	えび

原材料

トマト(国産)、白ワイン、しばえび、かぶ、れんこん水煮、黄色パプリカ、赤色パプリカ、オリーブオイル、にんにく、食塩、コリアンダー、クミンシード/酸化防止剤(亜硫酸塩、V、C)、pH調整剤、かんすい、次亜塩素酸Na、(一部にえびを含む)

4.宮城県産 カマスの香草焼き トマト風味のバターソース

淡泊な味わいのカマスを、藤井シェフ特製の濃厚なバターソースを贅沢に使った、彩り鮮やかなフレンチをお届け。香ばしく焼き上げたカマスと、トマトの酸味がアクセントのバターソースとのコラボレーションは、まさに絶品。盛り付けの際は、カマスに香草パン粉をのせ、ソースを周りにかけてお召し上がりください。



※小骨にご注意ください。

湯せん解凍 料理本体:5分/ソース:2分 自然解凍 香草

沸騰したお湯に凍ったまま、料理本体は再沸騰後5分以上、ソースは2分以上、加熱してください。香草は自然解凍後、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	147.0 Kcal/100g当たり
塩分	0.4 g/100gあたり
アレルギー	小麦・乳成分・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン

原材料

かます(宮城県)、ほうれんそう、トマトピューレー、たまねぎ、バター、オリーブオイル、食用植物油、パン粉、マスタード、魚介だし、パセリ、にんにく、タイム/ゲル化剤(増粘多糖類)、安定剤(ソルビット)、香辛料、調味料(核酸)、pH調整剤、イーストフード、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)

6.静岡県産 ビンチョウマグロのソテー ピペラードソース

ピペラードソースとは、フランス・バスク地方の家庭料理です。藤井シェフは、旨味たっぷりのトマトとパプリカの風味いっぱいのピペラードソースを、肉厚で脂のついたビンチョウマグロのソテーにたっぷり合わせました。ピリ辛のソースは、ビンチョウマグロはもちろんのこと、バゲットとの相性も抜群。軽めの赤ワインと共にお楽しみください。



湯せん解凍 料理本体・ソース:5分

沸騰したお湯に凍ったまま、料理本体とソースともに再沸騰後5分以上加熱してください。

内容量	135g
カロリー	69.0 Kcal/100g当たり
塩分	0.3 g/100gあたり
アレルギー	-

原材料

びんながまぐろ(静岡県)、パプリカ、たまねぎ、トマトピューレー、オリーブオイル、にんにく、上白糖、食塩、黒コショウ、とうがらし、塩胡椒/香辛料、調味料(アミノ酸)