

7. 宮城県産 カマスと高菜漬けのピリ辛煮込み

春の訪れを感じさせる彩り鮮やかな高菜と緑豆春雨を、香ばしく揚げた宮城県産カマスとともに煮込んだ、西尾シェフオリジナル中華をお届け。ピリ辛スープがしっかり染み込んだモチモチの緑豆春雨が、旨味たっぷりのカマスを引き立てます。ご飯のお供はもちろんのこと、ビールや紹興酒が止まらない逸品です。



※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	90g
カロリー	169.4Kcal/1袋あたり
塩分	2.9g/1袋あたり
アレルギー	小麦・大豆・鶏肉

原材料

カマス(宮城県産)、高菜漬け(国産高菜、醤油、食塩、アミノ酸等、ウコン粉、酸味料)、春雨、鷹の爪、ラー油、塩、胡椒、酒、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)

1. 三重県尾鷲市産 まぐろの漬け ゴマ風味

三重県尾鷲市産の鮮度の高いまぐろを、ゴマ風味の漬けにしました。少し甘めのゴマだれが、しっかりとした食感の生まぐろの旨味を引き立てます。お好みでネギや刻みのりを加えお酒の肴はもちろん、白いご飯の上のせて漬け丼としてもお召し上がりいただけます。お好みの方法でお楽しみください。



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	70g
カロリー	149.0Kcal/100gあたり
塩分	2.5g/100gあたり
アレルギー	小麦・大豆・ごま

原材料

まぐろ(国産)、醤油、本みりん、三温糖、練りゴマ、ごま油(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

8. 大分県産 津久見ブリと大根の中華煮込みスープ

旨味と脂のりが評判の大分県産津久見ブリと、柔らかく煮込んだ大根が食欲をそそる、西尾シェフ特製の中華スープ。中華だしが効いたスープとブリ、大根それぞれの旨味が三位一体、まさに極上の逸品です。お召し上がりの際は、まずはそのままの味をお楽しみいただいた後、付属のピリ辛ダレを少しずつ足して、お好みに味変してお楽しみください。



料理本体: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	145g
カロリー	152.4Kcal/1袋あたり
塩分	4.3g/1袋あたり
アレルギー	小麦・ごま・大豆・鶏肉

原材料

ぶり(大分県産)、大根、ネギ、生姜、塩、胡椒、紹興酒、醤油、酢、豆板醤、ごま油、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、ごまを含む)

2. 春の便り 愛媛県産 生しらす

愛媛県佐田岬半島そばの三崎灘は、しらす(カタクチイワシの稚魚)が豊富に獲れる漁場として有名です。Bon Quishでは、水揚げ後約1時間で加工した鮮度のいい生しらすをご用意。そのまま召し上がっても、クラッカーとオリーブオイルでカナッペにしても美味しい、日本ならではの生しらすをご堪能ください。



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	50g
カロリー	60.0Kcal/100gあたり
塩分	0.8g/100gあたり
アレルギー	えび・かに・鯖

原材料

イワシ稚魚(愛媛県産)

3. 島根県宍道湖産 しじみの味噌汁

日本の食卓の定番、しじみの味噌汁。Bon Quishでは、全国一の漁獲量を誇る島根県宍道湖産のしじみを贅沢に使った味噌汁をご用意しました。宍道湖のしじみは、『宍道湖七珍(しんじこしっちゃん)』としても有名、粒が大きく肉厚な身が特徴です。しじみの出汁をしっかり効かせた味噌汁を、いつもの食卓とともにどうぞ。



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	150g
カロリー	43.0Kcal/1袋あたり
塩分	2.0g/1袋あたり
アレルギー	小麦・鯖・大豆

原材料

だし汁(味噌、風味調味料、醤油、醸造調味料)、しじみ(島根県産)、みつば/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆・さばを含む)

5. 宮城県石巻市産 ホタテのプロバンス風 焦がしバターソース

肉厚で柔らかい宮城県石巻市産ホタテのソテーに、南仏プロバンスをイメージしたトマトソースと、濃厚でコクのある焦がしバターソースをのせました。ホタテとともに口に運べば甘味が増し、思わず笑みがこぼれる逸品です。藤井シェフが編み出すホタテの新たな魅力を、軽めの白ワインとバゲットとともに、お楽しみ下さい。



料理本体:湯せん解凍5分/キャベツ: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。キャベツは、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。バターは冷凍のまま、お召し上がり直前にホタテソテーの上にのせて下さい。

内容量	115g
カロリー	131.0Kcal/100gあたり
塩分	1.0g/100gあたり
アレルギー	乳成分・小麦・大豆

原材料

ほたてがい(宮城県)、キャベツ、トマトピューレー、小麦粉、たまねぎ、無塩バター、レモンジュース、オリーブオイル、塩胡椒、パセリ、パン粉、食塩、にんにく/レモン果汁、香辛料、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、イーストフード、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

4. 讃岐さーもんのソテー 香草入りクリームチーズのクレープ包み

鮮やかなオレンジ色で、さっぱりとした味わいの香川県プライドフィッシュの一つ、讃岐さーもんを、藤井シェフスペシャルメニューでお届け。絶妙な火加減でソテーした讃岐さーもんを、丁寧に焼いたクレープで包みました。濃厚な香草入りクリームチーズをのせれば至福の逸品。シードルとともに、本格ピストロの味をご自宅で。



料理本体:湯せん解凍 10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**10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	75g
カロリー	291.0Kcal/100gあたり
塩分	0.8g/100gあたり
アレルギー	卵・乳成分・小麦・鮭・大豆

原材料

さーもん(香川県)、クレープシート、クリームチーズ、食用植物油、たまねぎ、食塩、ディル、パセリ、タラゴン/安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、ポリリン酸Na、香料、着色料(アナトー)、(一部に小麦・卵・乳成分・さけ・大豆を含む)

6. 海の幸のラグー リガトーニパスタ

Bon Quish初登場のパスタ料理をお届け。ラグーとは、フランス語で煮込み料理のこと。藤井シェフは芝エビ・イカ・鯛を細かく刻み、ガルム(イタリアの魚醤)がアクセントのトマトソースで煮込みました。太めでもっちりした歯ごたえのリガトーニパスタが、ラグーとよく合います。白ワインとともにぜひどうぞ。※お好みで、イタリアンパセリをかけてお召し上がりください。



湯せん解凍 12分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、再沸騰後**12分以上**加熱してください。

内容量	160g
カロリー	116.0Kcal/100gあたり
塩分	1.0g/100gあたり
アレルギー	乳成分・小麦・エビ・イカ・豚肉・ゼラチン

原材料

トマトピューレ(国内製造)、たまねぎ、乾麺、いか、まだい、しばえび、白ワイン、オリーブオイル、アメリカンソース、ナンブラー、魚介だし、食塩/酸化防止剤(亜硫酸塩)、香辛料、調味料(核酸)、(一部にえび・小麦・乳成分・いか・豚肉・ゼラチンを含む)