

7. 国産 アジの唐揚げ ユーリンソース

旨味たっぷりのアジを使ったBon Quishオリジナル中華です。下味をつけたアジの唐揚げに、たっぷりの白葱、生姜、胡麻油の風味が効いた西尾シェフ特製の甘酢醤油(ユーリンソース)をかけてお召し上がりください。アジの素材を生かすソースのバランスは、まさに一流シェフの技。ビールとの相性抜群です。



湯せん解凍 料理本体5分/ソース3分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、再沸騰後、料理本体は**5分以上**、ソースは**3分以上**、加熱してください。

内容量	90g
カロリー	123.0Kcal/1袋あたり
塩分	2.1g/1袋あたり
アレルギー	小麦・ごま・大豆・鶏肉

原材料

アジ(国産)、ネギ、生姜、酢、片栗粉、胡椒、酒、ごま油、砂糖、醤油、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、ごま、鶏肉を含む)

1. 千葉県産 真さばの煮付け

しっかりとした身で肉厚で脂のりが良く、食感がふっくらしている千葉県産真さばを、上品な出汁で煮付けました。甘辛い出汁が、真さばそのものの美味しさを引き立てます。やさしい食べ心地が魅力の真さばの煮付けを、白いご飯、温かいお味噌汁と共に、ご自宅でお楽しみください。



※お召し上がりの際は小骨にご注意下さい。

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	260.0Kcal/1袋あたり
塩分	0.9g/1袋あたり
アレルギー	小麦・さば・大豆

原材料

さば(千葉県産)、醤油、砂糖、醸造調味料、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

8. 三陸産 さくら真鱈の煎り焼き 中華浅漬け餡かけ

鮮度抜群の三陸産さくら真鱈を、紹興酒とコショウでしっかり下味をつけ、西尾シェフオリジナルの彩り鮮やかな野菜の中華風浅漬け餡かけをたっぷりかけました。紹興酒を効かせた野菜の餡かけは、滑らかな身のさくら真鱈をより一層引き立てます。一味ひねりのある西尾シェフの技が光る逸品を、白いご飯とともに熱々どうぞ。



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	110g
カロリー	68.8Kcal/1袋あたり
塩分	1.2g/1袋あたり
アレルギー	小麦・大豆・鶏肉

原材料

真鱈(宮城県産)、キャベツ、人参、きゅうり、大根、セロリ、白菜、塩、胡椒、紹興酒、醤油、酢、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. 宮城県石巻市産 ホタテのさつま揚げ

昨年好評だった「愛媛県名産えびちくわの里 青木蒲鉾店」からBon Quishオリジナルさつま揚げをお届け。宮城県石巻市産のホタテ貝柱を白身魚のすり身に贅沢に練り込みました。ふんわり上品なホタテの香りが口いっぱいに広がる極上の逸品。是非何もつけずに、そのままお召し上がりください。日本酒との相性も抜群です。



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	70g×2個
カロリー	147.0Kcal/100gあたり
塩分	1.2g/100gあたり
アレルギー	大豆

原材料

魚肉すり身(スケトウダラ、砂糖)(国内製造)、ほたて貝柱(宮城県産)、植物油、粉末状大豆たん白、醗酵調味液、食塩、魚介エキス調味料、砂糖、たん白加水分解物/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、V.C、乳化剤、酵素、(一部に大豆を含む)

3. 熊本県産 芝えびの唐揚げ

長いヒゲが特徴の芝えび。栄養豊富な熊本県の海で獲れた芝えびは、殻が柔らかく頭から丸ごと食べられます。香ばしく唐揚げにした芝えびの食感とえび特有の甘味が存分に味わえる逸品。一度食べ始めたらお箸が止まりません。お好みでレモン汁や七味唐辛子をかけて、白いご飯やビールとともにどうぞ。
※頭部の黒ずみは芝えびの美味しい味噌です。



レンジ解凍 2分

必ず商品の袋に切り目を入れてから、500Wで約2分加熱してください。

内容量 60g
カロリー 108.0Kcal/1袋あたり
塩分 0.3g/1袋あたり
アレルギー えび・大豆

原材料

干し芝海老(芝海老(熊本県産)、食塩(国内製造)、片栗粉、揚げ油(なたね油、コーン油)、(一部に海老を含む)

5. 香川県産 讃岐さーもんの蒸し煮と春キャベツのプレゼ

プレゼとは、フランス料理を代表する調理法のひとつで、蒸しながら煮るお料理です。低温でじっくり焼いた滑らかな口当たりの讃岐さーもんと、今が旬の甘味たっぷり、相性のいいやわらかな春キャベツを蒸し煮にしました。お気に入りの白ワインとバケットとともに、春を感じる藤井シェフ渾身の創作フレンチをお召し上がり下さい。



湯せん解凍 4分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、料理本体・キャベツともに、再沸騰後4分以上加熱してください。

内容量 110g
カロリー 246.0Kcal/100gあたり
塩分 0.3g/100gあたり
アレルギー 乳成分・鮭・大豆

原材料

キャベツ(国産)、サーモン(香川県産)、無塩バター、食用植物油、マーガリン、食塩、コリアンダー、タラゴン/乳化剤、香料、着色料(カロチン)、(一部に乳成分・さけ・大豆を含む)

4. 海の幸のペペロンチーノ イカ墨スパゲッティ

Bon Quish初登場のスパゲッティをお届け。まろやかな口当たりが特徴のイカ墨は、魚介の旨味がギュッと濃縮された味わいが魅力。藤井シェフは、ちょっと変わったイカ墨を練り込んだパスタに、柔らかい食感のホタテとアカイカを入れた贅沢なピリ辛ペペロンチーノを作りました。至福の時間を白ワインと共に楽しみてください。



料理本体:湯せん解凍11分/パセリ:自然解凍

沸騰したお湯に凍ったまま、料理本体は再沸騰後11分以上、加熱してください。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 200g
カロリー 170.0Kcal/100gあたり
塩分 0.5g/100gあたり
アレルギー 小麦・イカ

原材料

ほたてがい(宮城県)、乾麺、いか、オリーブオイル、ドライトマト、白ワイン、にんにく、パセリ、食塩/酸化防止剤(亜硫酸塩)、(一部に小麦・いかを含む)

6. 兵庫県産 明石だことじゃがいものトマト煮

潮流が速い厳しい環境の明石海峡で育った明石だこは、他の地域のたこに比べて筋肉質で身が引き締まり、しっかりと歯ごたえが特徴です。ヨーロッパでは定番のたことじゃがいものお料理を、今回は藤井シェフ特製のピリ辛トマトソースで風味豊かに煮込みました。白ワインと共に、余ったソースはバケットに付けてどうぞ。



料理本体:湯せん解凍10分/パセリ:自然解凍

沸騰したお湯に凍ったまま、料理本体は再沸騰後10分以上、加熱してください。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 135g
カロリー 81.0Kcal/100gあたり
塩分 0.5g/100gあたり
アレルギー -

原材料

たこ(兵庫県)、ばれいしょ(遺伝子組換えでない)、トマトピューレー、たまねぎ、オリーブオイル、白ワイン、グリーンオリーブ、ブラックオリーブ、食用植物油、パセリ、にんにく、とうがらし、食塩/酸化防止剤(亜硫酸塩、V.C)、酸味料、グルコン酸鉄