

7. 三陸産 さくら真鱈のチリソース

鮮度抜群の三陸産ブランド魚「さくら真鱈」を香ばしく焼き、爽やかな香味野菜がたっぷり入った西尾シェフオリジナルのチリソースを添えました。ふわふわな身で旨味溢れるさくら真鱈と、とろみのある熱々のピリ辛のチリソースを口に運べば、お箸が止まらない逸品です。温かいご飯を添えて、本場四川料理をご堪能ください。



湯せん解凍 6分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、再沸騰後**6分以上**加熱してください。

内容量	120g
カロリー	160.9Kcal/1袋あたり
塩分	1.1g/1袋あたり
アレルギー	小麦・大豆・鶏肉

原材料

タラ(三陸産)、ネギ、セロリ、ニンニク、生姜、豆板醤(塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩)、酒、砂糖、片栗粉、醤油、酒釀(米、液状ぶどう糖、醸造アルコール、食塩、米こうじ、発酵調味料、果糖ぶどう糖液糖、塩こうじ、紹興酒、砂糖、発酵調味液)、胡椒、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)、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)(一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)

1. 石川県産 手摘みもずくと宮城県産柳だこの酢の物

能登半島地震の復興支援を兼ねた、Bon Quishのスペシャルメニューをお届け。日本海の荒海に洗われて育ち、海女さんが素潜りで丁寧に手摘みした、食感の良いもずくと、噛むほどに口の中に甘味が広がる宮城県産柳だこを贅沢に使った酢の物に仕上げました。よく冷えた日本酒やビールとともに楽しみください。



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	40g×2袋
カロリー	60Kcal/1袋あたり
塩分	0.7g/1袋あたり
アレルギー	-

原材料

もずく(石川県産)、柳蛸(宮城県産)、醸造酢(国内製造)、砂糖、食塩、ゆず果汁

8. 北海道産 ホタテの唐揚げ マンゴーマヨソース

肉厚ではじける弾力の北海道産ホタテを香ばしく揚げ、彩り鮮やかなマンゴーマヨソースを和えた、西尾シェフ特製の中華メニュー。マンゴーの甘味と酸味が爽やかなフルーティな味わいで、夏のおもてなし料理におすすめです。前菜や主食としてももちろん、お酒の肴としてよく冷えたビールや紹興酒とともに、本格中華をお楽しみください。



湯せん解凍 料理本体5分、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**、ソースは再沸騰後**2分以上**加熱してください。

内容量	100g
カロリー	211.5Kcal/100gあたり
塩分	1.7g/100gあたり
アレルギー	卵・乳成分・小麦・大豆

原材料

ホタテ(北海道産)、マンゴー、酒、醤油、食塩、胡椒、卵、片栗粉、マヨネーズ、砂糖、レモン、酢、エバミルク(一部に、乳、卵、小麦、大豆を含む)

2. 北海道産 にしんの塩焼き

Bon Quish初登場の北海道産にしん。素材の旨味を存分に味わっていただけるよう、ほどよい塩加減のシンプルな塩焼きに仕上げました。ホロっとほぐれて食べ応えのある極上のにしんは、温かいご飯が止まりません。お好みで大根おろし醤油やレモンを添えて。サイズが大きいので、湯せんの際は鍋かフライパンをご利用ください。



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	1尾
カロリー	264.0Kcal/100gあたり
塩分	1.3g/100gあたり
アレルギー	-

原材料

にしん(北海道産)、食塩

※お召し上がりの際は小骨にご注意下さい。

3. 宮城県石巻市産 ホンダガレイの煮付け

口当たりが滑らかなサメカレイは、三陸地方で「ホンダガレイ」と呼ばれ親しまれています。生姜の風味を上品に効かせた甘めの出汁がしっかり染み込み、上質な白身のホンダガレイを引き立てます。お酒の肴はもちろんのこと、温かいご飯もおススメ。サイズが大きいため、湯せんの際は鍋かフライパンをご利用ください。



※お召し上がりの際は小骨にご注意下さい。

湯せん解凍 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	160g
カロリー	115.0Kcal/100gあたり
塩分	1.2g/100gあたり
アレルギー	小麦・大豆

原材料

カレイ(宮城県産)、砂糖、醤油、本味酢、発酵調味料、生姜、(一部に小麦・大豆を含む)

5. 香川県産 讃岐でんぶくのロースト リヨネーズ赤ワインソース

淡白な白身で心地良い歯ごたえと凝縮された旨味が特徴の讃岐でんぶくは、知る人ぞ知る「幻の隠れぶぐ」とも言われ、食通から高い注目を集めています。藤井シェフは、じっくり炒めた玉ねぎと、優しい酸味の赤ワインで、コクと深みのあるソースを添えました。ほのかなぶどうの香りが口いっぱいに広がります。さっぱりした泡ものとの相性は格別です。



湯せん解凍 魚6分/玉ねぎ・ソース2分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、魚は再沸騰後**6分以上**、玉ねぎは再沸騰後**2分以上**、ソースは再沸騰後**2分以上**加熱してください。

内容量	105g
カロリー	101.0Kcal/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

たまねぎ(国産)、ぶぐ(香川県)、赤ワイン、ぶどうジュース、薄力粉、食用植物油、無塩バター、葛粉、塩胡椒、食塩、胡椒/酸化防止剤(亜硫酸塩)、香料、香辛料、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・乳成分を含む)

4. 青森県産 アカイカとじゃがいものガーリックオイル煮

青森県産アカイカを使った、藤井シェフ特製フレンチをお届け。食欲をそそるガーリックと、塩味が効いたアンチョビをじっくり煮詰めたソースは、弾力のあるアカイカ、大きめにカットしたきのこソテー、ホクホクのじゃがいもとの相性抜群です。こんがり焼いたバゲットを添えて、辛口の白ワインとともに、至福の時間をお過ごしください。



自然解凍



湯せん解凍 料理本体10分/ソース2分 自然解凍 パセリ

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**10分以上**、ソースは再沸騰後**2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	125g
カロリー	68.0Kcal/100gあたり
塩分	0.2g/100gあたり
アレルギー	イカ

原材料

ばれいしょ(遺伝子組換えでない)(国産)、あいか(青森県)、エリンギ、ぶなしめじ、オリーブオイル、にんにく、食用植物油、パセリ、アンチョビペースト、塩胡椒/香辛料、調味料(アミノ酸)、(一部にいかを含む)

6. 静岡県産 ビンチョウマグロと夏野菜のプロバンス風煮込み

肉厚で脂がのった静岡県産ビンチョウマグロを、藤井シェフがたっぷりの夏野菜とトマトで煮込んだ、フランス南部料理でお馴染みのプロバンス風に仕上げました。さっぱりしたトマトの酸味が、ビンチョウマグロと色とりどりの夏野菜を盛り上げます。軽めの赤ワインとともに、余ったソースはバケットに付けて。お好みでベビーリーフを添えてどうぞ。



湯せん解凍 10分

沸騰したお湯に商品を凍ったまま入れ、再沸騰後**10分以上**加熱してください。

内容量	170g
カロリー	83.0Kcal/100gあたり
塩分	0.2g/100gあたり
アレルギー	小麦

原材料

びんちょうまぐろ(静岡県)、トマトピューレー、パブリカ、なす、ズッキーニ、たまねぎ、薄力粉、食用植物油、にんにく、食塩、胡椒、とうがらし、(一部に小麦を含む)