



0803 野菜が主役のビーフカレー

牛肉、タマネギなどをじっくり煮込んだソースに乱切りの馬鈴薯、にんじんがごろっとたっぷり入った野菜が主役のビーフカレーです。さらにちょっぴり中身が増えて食べ応えのあるカレーです。



1,080円 ●内容量: 220g×3食入

0802 ビーフカレー

厳選されたこだわりの味、プラスDHA。料理のプロが心を配り、厳選された材料から丹念に仕上げられた豊かな味わい。



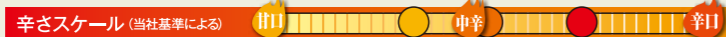
1,080円 ●内容量: 200g×5食入

0801 ビーフカレープレミアム

香り高いオリジナル"ルウ"を使用。厳選した数十種類の香辛料を使用し、新鮮な野菜(人参・玉ねぎ・ジャガイモ)を加えて、甘みと酸味のメリハリの利いたまろやかさと、コクのあるビーフカレーに仕上げました。



1,080円 ●内容量: 200g×3食入



夏の食生活の救世主的存在なのです。

つまりカレーは、夏の

焼をサポートしてく

れる効果も。

トウガラシは脂肪燃

は消化を促進。ガ

リックは滋養強壮。

リックは滋養強壮。

またカレー特有の香

が期待できます。

能を向上させる働き

ンとも呼ばれ、肝機

ターメリックはウコ

のが多いのです。

薬として使われるも

なスパイスが入って

カレーにはいろいろ

夏を乗り切ろう

食欲をそそる

スパイスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

スライスで

0805 わさびマヨネーズ



伊豆のわさび屋が造った、わさびマヨネーズです。わさびの辛味はマヨネーズとあわせることでマイルドになり、お好み焼き、サンドイッチなどに最適です。「マツコの知らない世界」にも取り上げられました。

648円 ●内容量: 300g

0804 わさびオイルふりかけ



サラサラのオリーブオイルに、醤油が染み込んだサクサクのわさび茎と白ごま、わさびの風味が食欲を刺激する、辛味と香ばしさが特徴の食べるオイルです。「かける、混ぜる、のせる」だけで美味しく召し上がれます。

580円 ●内容量: 110g

ご飯やお肉、魚に最適です!

0704 牛タン仙台ラー油



具の9割が牛タンの食べるラー油。牛タンのコクとラー油のピリ辛加減が絶妙。ご飯に乗せるのはもちろん、トーストやサラダや鍋物など、色々な食べ方をお楽しみ頂けます。

771円 ●内容量: 100g

通販サイト大人気商品

滋養があって、味も本格的なスープ類や本格出汁を使った料理は、食欲の落ちる夏の味方

風味の良い海藻を使ったスープやえごまオイルを使ったみそ汁は、体に良くて味も二重マル。



0702 毎日えごまオイル味噌汁

えごまオイルとフリーズドライのお味噌汁をセットにした即席味噌汁です。味噌汁一杯で一日分のオメガ3脂肪酸が摂れます。

464円 ●内容量: 5食入

NEW



「えごま」とはシソ科の植物です。厚生省が推奨し、増やすべき栄養素である「オメガ3系脂肪酸(α-リノレン酸)」が約60%含まれています。オメガ3系脂肪酸は、人の体内では作られない必須脂肪酸です。魚に多く含まれるEPAやDHAと同じ種類のもので、α-リノレン酸は人の体内でこれらに変換されます。食事の偏りをなくし、オメガ3脂肪酸を増やすよう心掛けることが大切です。



0701 韓国風チゲスープ

ニラ、卵、低カロリー素材のつづつ寒天を加えたピリッとウマ辛い韓国風チゲスープです。唐辛子の辛さにコチュジャン、ナンプレーを効かせたエスニックな風味に仕上げました。

1,080円 ●内容量: 10食入

NEW



0703 海藻スープアソート

国産の海藻を使用した化学調味料無添加の海藻スープセットです。もずく、のり、あおさのそれぞれの美味しさが楽しめます。

1,080円

●内容量: 10食入  
もずくスープ×3食  
あおさ入りスープ×3食  
のりスープ×4食

