

優しいお惣菜♪おいしく噛めるシリーズ

切干大根煮 塩分1%以下 UDF区分 容易にかめる 常温



規格 1kg 価格

特徴 塩分1%以下ながら、満足感のある味わいです。短めカットの切干大根、人参を噛み砕きやすい軟らかさで仕上げました。

金平ごぼう 塩分1%以下 UDF区分 容易にかめる 常温



規格 1kg 価格

特徴 塩分1%以下ながら、満足度のある味わいです。食べやすい斜めカットで噛み砕きやすい軟らかさで仕上げました。

大豆五目煮 塩分1%以下 UDF区分 容易にかめる 常温



規格 1kg 価格

特徴 塩分1%以下ながら、満足度のある味わいです。バランスよく具材をカットし、噛み砕きやすい軟らかさで仕上げました。

ひじき煮 塩分1%以下 UDF区分 容易にかめる 常温



規格 1kg 価格

特徴 塩分1%以下ながら、満足度のある味わいです。ひじきと短めカットの人参を、噛み砕きやすい軟らかさで仕上げました。

豆ひじき UDF区分 容易にかめる 常温



規格 1kg 価格

特徴 芽ひじき、大豆、人参を噛み砕きやすい軟らかさに仕上げ、海藻と大豆のバランスに、昆布と鰹の旨味を効かせています。

里いもの鶏そぼろあんかけ UDF区分 容易にかめる 常温



規格 1kg 価格

特徴 小ぶりの里いもを軟らかく仕上げ、飲み込みやすいよう、とろみをつけた鶏そぼろあんを全体に絡めました。

ごぼうのうま煮 UDF区分 容易にかめる 常温



規格 1kg 価格

特徴 ごぼうを噛み砕きやすい一口サイズの乱切りにし、鰹節をまぶしてしっとり風味豊かに仕上げました。

ちくわと昆布の煮物 UDF区分 容易にかめる 常温



規格 1kg 価格

特徴 昆布を食べやすく短めにカットし、懐かしい味わいに仕上げました。ちくわ入りで、コクと旨みある一品です。

いかと大根の煮物 UDF区分 容易にかめる 常温



規格 1kg 価格

特徴 いかを噛み切りやすいよう工夫し、大きめにカットした大根と合わせた煮物です。

ごぼうサラダ カルシウム強化 UDF区分 容易にかめる 常温



規格 250g 価格

特徴 Ca410mg (100g当り)
大豆で作ったマヨネーズ風ソースを使用し、噛み砕きやすい軟らかさで仕上げました。カルシウムを強化しています。

ふきの酢みそあえ 鉄分強化 UDF区分 容易にかめる 常温



規格 250g 価格

特徴 鉄分4.7mg (100g当り)
噛み潰しやすい軟らかさで仕上げたふきを、さっぱり味の酢みそで和え、鉄分を強化しました。

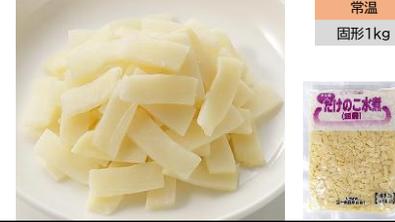
ふきの煮物 UDF区分 容易にかめる 常温



規格 250g 価格

特徴 噛み潰しやすい軟らかさで、筋っぽさを残さず仕上げました。彩りよく、ふき本来の色と風味を残して仕上げました。

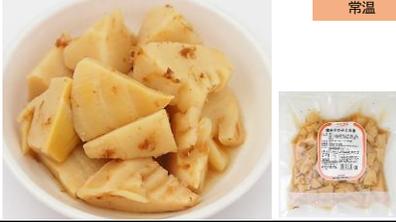
タイ産たけのこ水煮(短冊) 常温 固形1kg



規格 1.2kg 価格

特徴 タイ産の麻竹をタイの自社工場加工した短冊切の水煮です。液切りをして、そのままご使用いただける素材品です。

穂先竹の子土佐煮 常温



規格 500g 価格

特徴 竹の子の穂先部分を乱切りにし、鰹節を加えて風味よく煮含めました。薄味に仕上げています。

しじみ佃煮(Fe) 常温 鉄分61mg (100g当り)



規格 500g 価格

特徴 生姜を効かせた、しぐれ煮です。旨味を凝縮させ、まろやかに仕上げている、鉄分も強化しております。

のり佃煮(松) 常温



規格 1kg 価格

特徴 国産のあまのりと青のりを使用し、のりの風味を活かしながら甘さを抑え、まろやかな味に仕上げられています。

青のり若布入り 常温



規格 500g 価格

特徴 風味豊かなのりに細切りの茎若布を加え、口当たり良く色もきれいなグリーンの佃煮です。(保存に便利なキャップ付き)

こんぶ梅 常温



規格 250g 価格

特徴 紀州南高梅と北海道産昆布を甘酸っぱく炊き上げました。保存に便利なキャップ付きスタンディング袋入りです。

金時豆 UDF区分 容易にかめる 常温



規格 250g 価格

特徴 噛み潰しやすい軟らかさで仕上げました。金時豆本来の旨さを残すよう、甘すぎない味付けとなっております。

白花豆 UDF区分 容易にかめる 常温



規格 1kg 価格

特徴 白花豆本来の風味を活かし、ふっくらと甘さ控えめに炊き上げ、噛みつぶしやすい軟らかさで仕上げました。

三色豆 常温



規格 1kg 価格

特徴 白花豆、えんどう豆、金時豆と一緒に甘く炊き上げた、色の組合せが楽しい煮豆です。和菓子やパンの素材としても最適。

紅あずま甘露煮 要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 紅あずまを輪切りにし、程よい甘さに仕上げました。小付けや小鉢に彩りを添える一品です。

里いもの大豆クリーム煮 UDF区分 容易にかめる 要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 里いもに、さやえんどう、人参、鶏そぼろを加え、大豆で作った自家製「大豆クリーム」で仕上げた洋風惣菜です。

規格 価格

特徴

優しいお惣菜♪おいしく噛めるシリーズ

ふきと竹の子の白あえ 要冷蔵



規格 500g 価格

特徴 ふき、人参、竹の子、椎茸の入った豊かな食感の白あえです。豆腐を使用し、手作り感のある味付けと食感に仕上げました。

さつまいもの白あえ 要冷蔵



規格 500g 価格

特徴 紅あずまと人参の入った素材の甘みをいかした白あえです。豆腐を使用し、手作り感のある味付けと食感に仕上げました。

ごちそう亭 牛肉しぐれ煮 要冷蔵



規格 500g 価格

特徴 牛肉をふんだんに使用した贅沢なしぐれ煮です。生姜風味の甘辛いタレを絡め、やわらかい食感に仕上げました。

長芋の梅肉あえ 要冷蔵



規格 500g 価格

特徴 国産長芋に昆布、梅肉を加えた和え物です。爽やかな酸味に甘さを加え、昆布と鰹の旨みで食べやすい味に仕上げました。

青菜と昆布のおひたし UDF区分
容易にかめる
要冷蔵
着色料不使用



規格 1kg 価格

特徴 短くカットした青菜の緑色を活かし、人参、昆布を加えて噛み砕きやすい軟らかさに仕上げた、彩りの良いおひたしです。

野沢菜昆布 要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 野沢菜のシャキシャキ感と、昆布のネバネバが特徴のさっぱりとした味付けのお惣菜です。白ごはんとの相性も抜群です。

和さらだ かぼちゃサラダ 要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 ダイスカットしたかぼちゃを自家製「大豆マヨネーズ」で和え、レモン果汁でさわやかな味に仕上げました。

和さらだ 紅あずまサラダ 要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 ダイスカットした紅あずまの甘さを活かし、大豆マヨネーズとレモン果汁で爽やかな味付けに仕上げました。

和さらだ 長芋サラダ(茎わさび入) 要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 長芋を大豆で作った自家製「大豆マヨネーズ」で和え、茎わさびを加えました。程よい辛みのさわやかなサラダです。

和さらだ うの花サラダ 要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 うの花を大豆マヨネーズでサラダにしました。人参、さつまい、グリーンピース、玉ねぎ、コーンで、彩り良く仕上げました。

和さらだ 国産大根サラダ(ゆず入) 要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 国産大根、人参、ゆず皮を大豆マヨネーズで和え、シャキシャキとした食感のサラダに仕上げました。

鶏肉とれんこんの煮物 UDF区分
容易にかめる
要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 鶏もも肉、れんこん、人参を乱切りにし、噛み砕きやすい軟らかさに仕上げました。鶏肉の旨みがたっぷりの一品です。

れんこんと昆布の煮物 UDF区分
容易にかめる
要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 いちょう切りれんこん、人参と小さな角切り昆布を、噛み砕きやすい軟らかさに仕上げています。

鶏肉と根菜の黒酢あんかけ UDF区分
容易にかめる
要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 鶏肉、れんこん、人参、玉ねぎ、ピーマンに、まろやかな酸味の甘酢あんを絡めた、中華風惣菜です。

里いものゆずあんかけ UDF区分
容易にかめる
要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 乱切りの里いものを噛み砕きやすい軟らかさで仕上げ、鰹の風味を効かせた上品な味わいの、ゆずあんを絡めました。

野菜の炊き合わせ UDF区分
容易にかめる
要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 4種の具材(人参、れんこん、里いも、ふき)を噛み砕きやすい軟らかさに仕上げました。昆布と鰹の旨みを効かせた一品。

昆布と豚肉のうま煮 要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 北海道産昆布と豚肉の旨みを活かした、コクのあるお惣菜に仕上げました。

厚揚げの彩りあんかけ UDF区分
容易にかめる
要冷蔵



規格 1kg 価格 ¥1,187

特徴 厚揚げ、人参、さやえんどうを噛み砕きやすい軟らかさで仕上げました。彩り良いあんかけ惣菜です。

彩り大根なます 要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 国産の新鮮大根と人参、昆布にゆず皮を加えて彩り良く仕上げました。酸味を抑えた爽やかな、ゆずの風味が特長です。

いかと白菜の中華あんかけ UDF区分
容易にかめる
要冷蔵



規格 1kg 価格

特徴 いかと白菜、人参、さやえんどうを噛み砕きやすい軟らかさに仕上げました。

金平れんこん 塩分1%以下 UDF区分
容易にかめる
要冷蔵



規格 250g 価格

特徴 塩分1%以下ながら、満足感のある味わい。一口サイズの薄切りれんこんを使用し、軟らかく仕上げました。

れんこんサラダ(食物繊維強化) UDF区分
容易にかめる
要冷蔵
鉄分7.4mg
(100g当り)



規格 250g 価格

特徴 大豆で作ったマヨネーズ風ソースを使い、噛み砕きやすい軟らかさに仕上げました。食物繊維を強化しております。

れんこんの梅おかかあえ(食物繊維強化) UDF区分
容易にかめる
要冷蔵
食物繊維
6.2g / 100g



規格 250g 価格

特徴 れんこんを噛み砕きやすい軟らかさに仕上げました。かつおの旨みの効いた梅おかかです。食物繊維を強化しております。

4種具材のチャプチェ UDF区分
容易にかめる
要冷蔵
塩分1%以下



規格 250g 価格

特徴 さつまいも春雨を使用した具だくさんのチャプチェです。豚肉の旨みと野菜の甘さが引き立つ、満足感のある味わい。