

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	小ぶりの里いものを軟らかく仕上げ、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 Ca410mg (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 鉄分4.7mg (100g当り)
規 格	250g	価 格
特 徴	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で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。薄味に仕上げております。	

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おり、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ております。	

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。	

白花生		UDF区分 容易にかめる
		常温
規 格	1kg	価 格
特 徴	白花生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	白花生、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	里いものに、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、さつま芋、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おります。

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
----	-----	----

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

国産の生鮮大根と人参、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で仕上げました。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和えです。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。