11 November マイキッチンコース My Kitchen

1回目

Aコース 4(水)日
Bコース 5(木)日

お届け品	温度帯	2人用	4人用
国産若鶏モモ肉	チルド	200g	300g
直火焼銀のクリームシチュー・ルー	常温	150g	150g
オムレツセット(デミグラスソース付)	冷凍	1袋(160g)	2袋
さわら切身	冷凍	2切(160g)	4切(320g)
国産ごぼうの甘辛揚げ	冷凍	100g	200g

2人用 2,462円(税込) 4人用 4,136円(税込)

おすすめ献立
- クリームシチュー、オムレツ
- さわらの塩焼き、ごぼうの甘辛揚げ

ひとくちMEMO
直火焼銀のクリームシチュー・ルー
自然のおいしさを大切に原料と製法にとことんこだわり、ひと釜ごとに少量ずつ焼き上げたまろやかなクリームシチュールーです。

2回目

Aコース 6(金)日
Bコース 7(土)日

お届け品	温度帯	2人用	4人用
北海道産真だら切身 レシピ	冷凍	2切(160g)	4切(320g)
宮城県産あかもく New	冷凍	80g	160g
国産小粒納豆「舌鼓」 2個	チルド	1パック	2パック
関西風うどんすき	冷凍	2人用	4人用
国産鶏つみれのたね	冷凍	120g	180g

2人用 2,408円(税込) 4人用 4,568円(税込)

おすすめ献立
- たらの揚げおろし煮、あかもく納豆
- 関西風うどんすき

ひとくちMEMO
関西風うどんすき
本醸造のうすくちしょうゆに、枕崎産かつお節エキスと利尻昆布エキスを加えただし感あふれたつゆと、のどごしの良いうどん、鶏肉をセットにしたボリュームある一品です。

3回目

Aコース 9(月)日
Bコース 10(火)日

お届け品	温度帯	2人用	4人用
寒鯖一夜干し	冷凍	1枚	2枚
味付こうや豆腐	チルド	1パック(2枚)	2パック
トマトソースで仕上げるふっくら煮込みハンバーグ(きのこ入)	冷凍	2人用	4人用
ハッシュポテト	冷凍	4個(160g)	8個(320g)
国産ベビーほたて(加熱用) レシピ	冷凍	100g	100g

2人用 3,305円(税込) 4人用 5,789円(税込)

おすすめ献立
- 寒鯖一夜干し焼き、味付こうや豆腐
- トマトソースハンバーグ、ハッシュポテト、ほたてのチャウダー

ひとくちMEMO
トマトソースで仕上げるふっくら煮込みハンバーグ(きのこ入)
ボリュームのあるハンバーグをたっぷりのトマトソースで煮込んでお召し上がりください。残ったトマトソースでパスタやリゾットなどのアレンジもおすすめです。

4回目

Aコース 11(水)日
Bコース 12(木)日

お届け品	温度帯	2人用	4人用
栃木県産豚肉切り落とし(カタ)	チルド	200g	300g
子持ちからふとししゃも	冷凍	120g	180g
昆布豆 New	チルド	100g	150g
熟成紅鮭切身	冷凍	2切(140g)	4切(280g)
直火焼国産鶏ハラミ(味付)	冷凍	160g	320g

2人用 3,283円(税込) 4人用 5,713円(税込)

おすすめ献立
- 肉じゃが、ししゃもの焼き物、昆布豆
- 鮭の焼き物、鶏ハラミ炒め

ひとくちMEMO
直火焼国産鶏ハラミ(味付)
国産若鶏のジューシーでやわらかい食感の「ハラミ肉」に塩ベースの味付けをし、直火焼で焼き上げました。あたためるだけの簡単調理商品です。

5回目

Aコース 13(金)日
Bコース 14(土)日

お届け品	温度帯	2人用	4人用
栃木県産豚ローススライス レシピ	チルド	200g	300g
パリッと焼ける海鮮まんじゅう	冷凍	6個(120g)	12個(240g)
北の大豆もめん豆腐 180g×2個	チルド	1パック	2パック
塩麹でふっくらいわしフライ New	冷凍	1袋(180g)	2袋
三田屋コロッケ	冷凍	2個(140g)	4個(280g)

2人用 2,462円(税込) 4人用 4,482円(税込)

おすすめ献立
- 豚肉と青菜のオイスター炒め、海鮮まんじゅう、豆腐の中華スープ
- フライ盛り合わせ

ひとくちMEMO
塩麹でふっくらいわしフライ
千葉県銚子沖で漁獲されるマイワシを液体塩麹に漬け込みフライ用にしました。

※栄養成分表示につきましては、商品パッケージの一括表示をご確認ください。

特別メニュー
季節のメニュー





6回目

Aコース 16日(月)
Bコース 17日(火)

お届け品	温度帯	2人用	4人用
栃木県産豚バラうす切り レシピ	冷凍	200g	300g
国産するめいか醤油漬リングカット	冷凍	1パック(100g)	2パック
まぐろ屋さんのめばちまぐろ丼　胡麻じょうゆ ごはんの日 New	冷凍	1袋(120g)	2袋
かに入りつみれ	冷凍	6個(60g)	12個(120g)

2人用 2,311円(税込)　4人用 4,082円(税込)

おすすめ献立
- 豚肉と大根の甘辛煮、するめいか醤油漬焼き
- まぐろ丼、かに入りつみれのすまし汁

MEMO ひとくち
まぐろ屋さんのめばちまぐろ丼　胡麻じょうゆ
めばちまぐろを胡麻しょうゆのたれに絡めました。

7回目

Aコース 18日(水)
Bコース 19日(木)

お届け品	温度帯	2人用	4人用
北海道羅臼産かれい切身(加熱調理用) レシピ	冷凍	2切(160g)	4切(320g)
みつせ鶏もも肉小間切れ	冷凍	160g	160g
すいとん(タレ付)	冷凍	220g	330g
果汁たっぷり豚焼き(厚切り)	冷凍	200g	300g
あさひ納豆国産極小粒　2個	チルド	1パック	2パック

2人用 2,441円(税込)　4人用 3,553円(税込)

おすすめ献立
- かれいのバター醤油ムニエル、すいとん汁
- 果汁たっぷり豚焼き、納豆

MEMO ひとくち
すいとん(タレ付)
しょうゆベースに魚介や昆布などでうまみをもたせた、たれとすいとんのセットです。お好みのお肉や野菜と煮込んでお召し上がりください。

8回目

Bコース 24日(火)
※Bコースのみ宅配となります

お届け品	温度帯	2人用	4人用
赤魚仙台味噌漬 New	冷凍	2切(140g)	4切(280g)
鳴門産茎わかめやわらか煮	冷凍	60g	80g
7種の野菜使用肉餃子	冷凍	1パック(12個)	2パック
オイスターソース仕立ての上海風五目はるさめ炒め	冷凍	1袋(170g)	2袋

2人用 2,106円(税込)　4人用 3,899円(税込)

おすすめ献立
- 赤魚仙台味噌漬焼き、茎わかめやわらか煮
- 焼き餃子、五目はるさめ炒め

MEMO ひとくち
7種の野菜使用肉餃子
7種類の国産野菜を使用した肉餃子です。オイスターソースを加えコクを出しています。

8回目

Aコース 25日(水)

9回目

Bコース 26日(木)

お届け品	温度帯	2人用	4人用
栃木県産豚肩ローススライス	チルド	200g	300g
フライパンでつくるエビ旨塩焼き New	冷凍	150g	300g
シマホッケ一夜干し切身	冷凍	2切(160g)	4切(320g)
無着色辛子明太子	冷凍	50g	70g
北の大豆濃厚おぼろとうふ(タレ付)2個	チルド	1パック	2パック

2人用 2,398円(税込)　4人用 4,050円(税込)

おすすめ献立
- 豚肉の生姜焼き、エビ旨塩焼き
- シマホッケ一夜干し焼き、明太子、おぼろ豆腐

MEMO ひとくち
フライパンでつくるエビ旨塩焼き
プリッとした食感のバナメイエビに塩ダレを充填しました。

9回目

Aコース 27日(金)

10回目

Bコース 28日(土)

お届け品	温度帯	2人用	4人用
栃木県産豚小間肉(モモ) レシピ	チルド	200g	300g
国産れんこんきんぴら New	チルド	1袋(80g)	2袋
おでんセット童	チルド	2人用	4人用
淡雪はんぺん	チルド	4個入	4個入
おでん用三角こんにゃく	常温	2個	4個

2人用 2,484円(税込)　4人用 4,428円(税込)

おすすめ献立
- 豚小間唐揚げ、れんこんきんぴら
- おでん

MEMO ひとくち
淡雪はんぺん
食感とくちどけにこだわった、かまくらの形をしたはんぺんです。

10回目

Aコース 30日(月)
※Aコースのみ宅配となります

お届け品	温度帯	2人用	4人用
赤魚仙台味噌漬 New	冷凍	2切(140g)	4切(280g)
鳴門産茎わかめやわらか煮	冷凍	60g	80g
7種の野菜使用肉餃子	冷凍	1パック(12個)	2パック
オイスターソース仕立ての上海風五目はるさめ炒め	冷凍	1袋(170g)	2袋

2人用 2,106円(税込)　4人用 3,899円(税込)

おすすめ献立
- 赤魚仙台味噌漬焼き、茎わかめやわらか煮
- 焼き餃子、五目はるさめ炒め

MEMO ひとくち
赤魚仙台味噌漬
脂のある原料を使用し、相性の良い仙台味噌にじっくりと漬け込みました。