

Obento

日替わり弁当

厳選国産十六穀米ご飯使用

店舗周辺の会社様
お店様・公共機関様
病院様へお届けします。

今月の表紙
(18日)



- ・とろ〜り玉子のメンチカツ
- ・旬のあさりと
アスパラ・オリーブのトマト煮
- ・菜の花とカマボコのペペロンチーノ
- ・愛媛産「はっさく餡」の
こんにやく水まんじゅう
- ・カニ風味かまぼこと玉子のチャーハン

21日は、「イースター」。卵がシンボルになっている春のお祭りに因み、メインはとろ〜り玉子入りのメンチカツを。旬のはっさく入りのデザートも一緒にどうぞ。



少しずつ色々なものを食べたい方に。
ヘルシー弁当 約550kcal



種類も量も「満足したい」という方に
デラックス弁当 約750kcal

今月のおすすめメニュー

4月26日のメニュー

昭和の日

春キャベツとすりおろし野菜ドレッシングの
コールスロー
旬の春キャベツと彩りに人参を加え、野菜をすりおろした
そのままの旨味が詰まったドレッシングをかけました。

たっぷりつぶつぶコーンフライ
コーンがたっぷり入った、食べ応えのある1品。とうもろこしは小麦、米とともに世界三大穀物と言われ、ビタミン・ミネラルも豊富なエネルギー源です。

淡路島産玉葱入りハンバーグ
〜デミグラスソース〜
いまや家庭でも愛されるデミグラスソースは、45年に業務用、47年に家庭用の缶詰が発売された「昭和の洋食屋さん」を思い出させるソースです。

さばの塩焼き
庭先の七輪で焼く、焼き魚の香ばしい匂いや煙、昭和の懐かしさを代表するものの1つではないでしょうか。今回は、DHAなどの栄養も豊富な「さば」を塩焼きにしました。

福井名物 羽二重餅
福井県名産の絹織物「羽二重」を餅菓子として再現したことが名前の由来。老舗「新珠製菓」の羽二重餅は、米・砂糖・水飴で作る絹のようなやわらかい食感が特徴。

豚肉・竹の子・パプリカのこってり黒酢炒め (11日)
旬の竹の子を豚肉・鹿児島産さつま芋・パプリカと一緒に栄養満点黒酢ソースで炒めました。ご飯との相性も抜群！

宮城名物! 仙台魅のとろとろ玉子とじ (9日)
「仙台魅」とは、むかしから宮城県登米市などで精進料理として食べられていた油で揚げた餅「あぶら餅」のこと。地元では、かつ丼のように蒸して食べたり「あぶら餅汁」が浸透しています。今回のメニューでは、その名物を再現しました。



Obento

4
April
2019

ごちそうぞろいの春、満開!

今月のプレミアムメニュー (18日)

※写真はイメージです



日替わりで安心・安全・ヘルシー
お店で手作りのお弁当をお届けします