

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
(7日)



・粗挽きハンバーグ・トマトソース
・合鴨・夏野菜・干豆腐の天の川風
・小松菜と油揚げの煮びたし
・星型オクラとこんにゃくの七夕サラダ
・白桃あんのミニくず餅

七夕のこの日は、天の川や星をイメージし、夏が旬の食材を使ったメニュー。メインは旬のトマトのソースのハンバーグ、サブメインには合鴨・夏野菜・干豆腐を天の川に見立てたおかず風和え物を。副菜は小松菜と油揚げの煮びたしと、星形のオクラとサラダこんにゃくで流れ星をイメージしたサラダにしました。デザートは涼しげな白桃あんのくず餅です。



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

7月22日のメニュー

7月23日は“海の日”。
海の恩恵に感謝するとともに、海洋国家日本の繁栄を願うのがこの日。それにちなんで、海にまつわる食材を使用したメニューを2品用意しました。

結びこんにゃくの和風煮〜山椒風味〜
しらたきをクルクルと巻いて食べやすい形にした結びこんにゃくは、和風のお出汁で煮てから食欲の増進が期待できる山椒ソースを絡め、やみつきになる味に仕上げました。

渡り蟹のトマトクリームコロッケ
ボートの櫂のような一番後ろの足を操って海を渡ることからその名がついた「渡り蟹」は、日本では主に「カザミ」という蟹を指します。定評があるその濃厚な旨味を、トマトクリームコロッケに詰め込みました。

チョコバナナロールケーキ
夏祭りの屋台でもお馴染みの“チョコバナナ”をイメージしたロールケーキです。子供の頃の夏の思い出の味かも？



ツナと夏野菜のシーザーサラダ
大海原を高速で回遊するマグロのフレーク“ツナ”と、ズッキーニ・パプリカ・コーンの“夏野菜”に、3種チーズ入りシーザードレッシングをかけ、カラフルなサラダにしました。

チキンステーキ 大根おろしソース
メインは、ご飯との相性抜群のチキンステーキ。食欲が落ちる夏でも食べられるよう、さっぱりとした大根おろしソースをかけました。

柔らか豚肩ロースの赤ワイン煮込み(10日)

ジューシーな豚肩ロースを玉葱・人参・ジャガイモなどと赤ワインで煮込みました。赤ワインに含まれるポリフェノールは、老化や動脈硬化を予防するといわれる抗酸化作用が期待できます。



ヤングコーンのバター醤油炒め(20日)

サクッとした歯応えと甘みが魅力のヤングコーンは、文字通り、大きくなる前に収穫したトウモロコシです。葉酸や食物繊維、カリウムなどの栄養素も豊富！



ブルコギメンチカツ(27日)

韓国料理で人気のブルコギをメンチカツにしました。焼肉のタレのソースが食欲をそそります。

七夕の星に健康を願う

おべんとう
Obento
7
July
2020

今月のプレミアムメニュー (7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