

だし
一
覧



わたみの
かさねだし



わたみの
白だし



かつおだし



あごだし



いりこだし



加賀屋



貝だし



昆布だし



鶏と玉ねぎの
旨みだし



中華だし

「加賀屋」ロゴがついた日の文字の色を変えたお料理には石川県和倉温泉の老舗旅館加賀屋総料理長監修の白だしを使用しています。この自慢の白だしのベースは「かつお・昆布・椎茸」のだし。そして隠し味に、能登において伝統的な発酵食品として愛されている「いしる」がブレンドされています。



日替わり5日間
コース(1人用) 3,450円 (税込)
曜日を選ぶ
コース(1食あたり) 730円 (税込)

ワタミファーム A 生乳本来のおいしさを味わえる
グラスフェッドミルクで作ったホワイトソースが味の決め手です。

鮭フライ
美幌峠牧場生乳で作った
ホワイトソースがけ

- 豚肉と春雨の彩り炒め
- もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ
- シャキシャキごぼうサラダ
- 昆布豆



日替わり5日間
コース(1人用) 3,550円 (税込)
曜日を選ぶ
コース(1食あたり) 750円 (税込)

加賀屋
白だし香る 牛肉じゃが

- 白飯
- こうや豆腐と人参の炊き合わせ
- ゴーヤのツナマヨサラダ
- 金時豆

夏野菜ゴーヤを使った季節限定メニュー!ツナマヨで苦みをやわらげ食べやすく仕上げました。



日替わり5日間
コース(1人用) 3,950円 (税込)
曜日を選ぶ
コース(1食あたり) 830円 (税込)

ワタミファーム A 鶏肉と春雨の
洋風炒め

ワタミファーム A 鮭フライ
美幌峠牧場生乳で作った
ホワイトソースがけ

- もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ
- シャキシャキごぼうサラダ
- 昆布豆



日替わり5日間
コース(1人用) 2,950円 (税込)
曜日を選ぶ
コース(1食あたり) 630円 (税込)

加賀屋
白だし香る 牛肉じゃが

- こうや豆腐と人参の炊き合わせ
- ゴーヤのツナマヨサラダ
- 金時豆

夏野菜ゴーヤを使った季節限定メニュー!ツナマヨで苦みをやわらげ食べやすく仕上げました。



日替わり
5日間コース
(1人用) 3,100円 (税込)
曜日を選ぶ
コース
(1食あたり) 660円 (税込)

加賀屋
白だし香る 牛肉じゃが

- 白飯
- こうや豆腐と人参の炊き合わせ
- ゴーヤのツナマヨサラダ
- 金時豆

※まごころ小箱のみ入ります。



日替わり
5日間コース
(1人用) 3,450円 (税込)
曜日を選ぶ
コース
(1食あたり) 690円 (税込)

きく芋入り八宝菜

- ほうれん草と玉子の中華煮
- キャベツとカニカマのサラダ
- さつま芋のあめ炊き



日替わり6日間分
(1人用) 2,700円 (税込)

白飯つき
日替わり6日間分
(1人用) 3,000円 (税込)

A 8/17月にお届け
B 8/18火にお届け

鶏肉のトマトソース

- 野菜の洋風炒め
- ほうれん草とコーンのサラダ
- 枝豆のペペロンチーノ風

野菜たっぷり
キーマカレー

- なすとベーコンのコンソメ炒め
- キャベツと人参のツナサラダ
- いんげんとコーンの炒め物

A 8/20木にお届け
B 8/21金にお届け

直火で焼いた
銀ヒラスの照り焼き

- 豚肉と野菜の高菜炒め
- ブロッコリーと人参の生姜マヨサラダ
- ほうれん草のだし煮

牛肉入りコロッケ

- 豚肉と野菜の旨塩炒め
- 彩り野菜のごまマヨサラダ
- 白菜と薄揚げのお浸し

コク旨!豚肉じゃが

- 大根とこんにゃくの炊き合わせ
- ほうれん草ともやしの味噌和え
- わかめとツナの和え物

△月曜日・木曜日、◎火曜日・金曜日、それぞれ各曜日に3食、週あたり6食をお届けします。詳しくは「ご利用ガイド」をご確認いただくか、「まごころスタッフ」にお問い合わせください。

中 豚肉と小松菜の玉子中華炒め

- 海鮮しゅうまい
- さつま芋と大豆の甘辛煮
- 切干大根の青じそサラダ
- 白菜と人参の中華和え

豆腐ハンバーグ 和風ソース

- 揚げじゃが芋のキーマカレーソース
- 玉子といんげんの炒め物
- 人参の粒マスタードサラダ
- もやしと高菜のソテー

白 豚肉とじゃが芋のひじき炒め

- 餃子 酢醤油だれ
- 花野菜のコールスローサラダ
- 蓮根の真砂和え
- ほうれん草のだし煮

ワタミファームの有機大根使用! 国産サンマのみぞれあん

※サンマの骨は軟らかく仕上げてありますが、ご注意ください。

- キャベツとウインナーのトマトパスタ
- なすの南蛮風
- とうもろこしの白和え
- いんげんとツナのナムル

鶏肉のデミソース

- 大根と豚肉の煮物
- 卵の花
- ほうれん草と玉子の和風和え
- キャベツのごま和え

白 牛肉と根菜の照り煮

- 南瓜いなり煮物
- きのこと水くわいのガーリックソテー
- ツナと葉大根のマカロニサラダ
- 枝豆のおかか和え

白身魚フライ 昆布だしを利かせたタルタルソース

- 黒米入りご飯
- 豆腐そぼろの炒り煮
- しば漬けと切干大根の甘酢和え
- 昆布煮

ワタミファームの有機人参使用! 豚肉と玉ねぎの人参だしソース

- 白飯
- 里芋とこんにゃくの煮物
- ほうれん草とあさりの酢味噌和え
- チンゲン菜と薄揚げの和え物

ブリの揚げ煮

- 白飯
- 豚肉と野菜の炒め物
- 青のりポテトビーンズ
- わかめとねぎのナムル

コーンクリームコロッケ

- 味噌そぼろご飯
- 豚肉と白菜のとろーり煮
- 蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え
- いんげんのごま和え

豚肉と青菜の炒め物

- 白飯
- 肉団子のごま照り
- 大根のカラフルマリネ
- 南瓜とひじきの甘煮

白 鶏肉と小松菜の生姜風味

- 白飯
- がんもどきの和風きのこあんかけ
- カリフラワーのツナ玉子サラダ
- いんげんとコーンの炒め物

中 豚肉と小松菜の玉子中華炒め

国産イワシの梅煮

- さつま芋と大豆の甘辛煮
- 海鮮しゅうまい
- 白菜と人参の中華和え

※イワシの骨は軟らかく仕上げてありますが、ご注意ください。

豆腐ハンバーグ & あさりと鶏肉の和風ソース

- 玉子といんげんの炒め物
- 人参の粒マスタードサラダ
- もやしと高菜のソテー

エビフライ & アジフライ

豚肉とじゃが芋のひじき炒め

- 花野菜のコールスローサラダ
- 蓮根の真砂和え
- ほうれん草のだし煮

ワタミファームの有機大根を使用した、ワタミならではの一品です。

鶏肉の照り焼き & 国産サンマのみぞれあん

なすの南蛮風

- とうもろこしの白和え
- いんげんとツナのナムル

※サンマの骨は軟らかく仕上げてありますが、ご注意ください。

白身魚フライ 昆布だしを利かせたタルタルソース

- 豆腐そぼろの炒り煮
- しば漬けと切干大根の甘酢和え
- 昆布煮

ブリの揚げ煮

- 豚肉と野菜の炒め物
- 青のりポテトビーンズ
- わかめとねぎのナムル

コーンクリームコロッケ

- 豚肉と白菜のとろーり煮
- 蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え
- いんげんのごま和え

白身魚フライ 昆布だしを利かせたタルタルソース

- 白飯
- 豆腐そぼろの炒り煮
- ほうれん草のサラダ
- 昆布煮

※まごころ小箱のみ入ります。

ブリの照り焼き

- 白飯
- 豚肉と野菜の炒め物
- 青のりポテトビーンズ
- わかめとねぎのナムル

甘エビ入り
クリームコロッケ

- 白飯
- 豚肉と白菜のとろーり煮
- 蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え
- いんげんと人参のお浸し

※まごころ小箱のみ入ります。

ガーリック香る!
ガリバタチキン

- 蓮根とキャベツのカレー和え
- 彩り鮮やか大根マリネ
- やさしい味わいチリコンカン

白身魚のムニエル風
トマトクリームソース

- 玉子とカニカマのソテー
- 蒸し鶏とレンズ豆のおろしりんごサラダ
- アスパラのアヒージョ風

冷たいタレで楽しむ
鶏肉のさっぱり香味ソース

- あさりのうま味たっぷり中華炒め
- 切干大根と蒸し鶏の食物繊維たっぷりサラダ
- あおさ香るじゃが芋のコンソメ煮

たっぷり根菜とブリの
揚げ煮

- 蒸し鶏と切干大根の柚子こしょう和え
- 湯葉の和風サラダ
- 箸休めの 金時豆

8/19水

ワタミファームの人参使用! 豚肉と玉ねぎの人参だしソース

ワタミファームの有機素材を使用した“人参ソース”は、「わたみのかさねだし」「わたみの白だし」「かつおだし」で仕立てました。豚肉と野菜は「中華だし」も加えています。だしの力で引き立てた、やさしく奥行きのある味わいをお楽しみください。

お弁当・お惣菜
WEBアンケート

毎日のお弁当の感想を大募集!
ぜひお声をきかせてください!

スマートフォンのカメラで下のコードを読み取ってください!

毎月抽選で100名さまに
QUOカードPay 500円分
プレゼント!

こちらから! QRコード

◎お召し上げの際は、よく噛んでのどに詰まらせないようにご注意ください。◎肉類や魚介類は骨に注意して召し上がってください。◎加熱後、ソースまたはスープが高温になりますのでやけどにご注意ください。◎卵、豆類、肉類、魚介類などの食材は電子レンジの過加熱により破裂の恐れがありますのでご注意ください。調味料等の小袋は、必ず取り出してから温めてください。◎加熱後は容器が熱くなる場合がありますので、電子レンジから取り出す際は、やけどにご注意ください。◎パッケージに記載の電子レンジの温め時間でも冷たい部分がある場合は加熱しすぎに注意して、10秒ずつ追加加熱をしてください。◎食事療法をされている方は、事前に医療機関にてご相談ください。◎「曜日を選ぶコース」の価格については「まごころスタッフ」までお問い合わせください。◎「曜日を選ぶコース」は一部対象外の地域がございます。◎都合によりメニューを変更させていただくことがあります。◎栄養成分値は、当日のお弁当・お惣菜に記載されている一括表示をご確認ください。●写真はすべてイメージです。食器類は付いておりません。

◎受付締切後のキャンセルは、お届け日2日前の午後5時までに、担当の「まごころスタッフ」または弊社受付センターへご連絡ください。なお、キャンセルの受付は土日・祝日を除く平日午前9時～午後5時の対応とさせていただきます。ご希望に沿えない場合もございますので、あらかじめご了承ください。◎受付締切後の変更・追加はお受けできませんので、ご了承ください。