

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



いりだし



貝だし



昆布だし



鶏と玉ねぎの
旨みだし



中華だし



加賀屋

10/28はおだしの日

かつお節の燻乾カビ付け製法を考案した、江戸時代の漁民・角屋基太郎氏の命日に由来し、おだしの日と制定されています。

「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)



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)



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)



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)



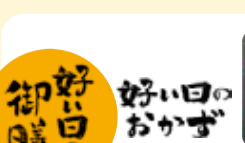
日替わり
5日間コース
(1人用) 3,100円 (税込)

曜日を選ぶ
コース
(1食あたり) 660円 (税込)

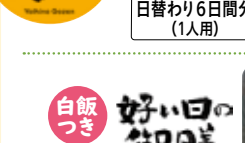


日替わり
5日間コース
(1人用) 3,450円 (税込)

曜日を選ぶ
コース
(1食あたり) 690円 (税込)



日替わり6日間分
(1人用) 2,700円 (税込)



日替わり6日間分
(1人用) 3,000円 (税込)

11/2月

3種の醬(ジャン)使用!
豚肉のチンジャオロース

オムレツ 中華風
ホワイトソースがけ

じゃが芋のそぼろ炒め

とうもろこしの白和え

人参とツナの炒め物

甜麺醬・XO醬・豆板醬
を使用し、甘み・旨み・
辛味を凝縮しました!

サワラの白醤油焼き

白飯

豚肉じゃが

いんげんとコーンのマヨサラダ

大根のナムル

白身魚の
ニラあんかけ

3種の醬(ジャン)使用!
豚肉のチンジャオロース

じゃが芋のそぼろ炒め

とうもろこしの白和え

人参とツナの炒め物

サワラの白醤油焼き

豚肉じゃが

いんげんとコーンのマヨサラダ

大根のナムル

サワラの西京焼き

白飯

ひき肉じゃが

※まごころ小箱のみ入ります。

湯葉とひじきの和風サラダ

大根のナムル

豆腐干とひよこ豆の
チキンカレー

ほうれん草とマッシュルームの
パスタ

紫キャベツのアチャール

ブロッコリーの塩こうじ和え

A11/2月にお届け

B11/3火にお届け

11/3火

牛肉と蓮根の炒め物

がんとどきの白だし仕立て

加賀屋

じゃが芋と玉ねぎのツナ炒め

わかめとキャベツのナムル

大根と人参の煮物

チキンカツ 和風あん

ツナマゴ飯

なすの南蛮風

豆の白和え

チンゲン菜と薄揚げの和え物

祝日
文化の日

祝日
文化の日

祝日
文化の日

祝日
文化の日

自家製 鶏天

ニラ玉もやし

ほうれん草と大根のぬた和え

キャベツとしば漬けの和え物

11/4水

やみつき香味だれの
油淋鶏(ユーリンチー)

マカロニのクリーム煮 白みそ仕立て

ひじきと豆腐のマヨサラダ

小松菜とカニ風味かまぼこの和え物

人参と薄揚げの金平

牛すき煮〜特製だし仕立て〜

白飯

三色いなの煮物

いんげんとごぼうの金平

キャベツと高菜の炒め物

やみつき香味だれの
油淋鶏(ユーリンチー)

あさりと野菜の
ビーフン炒め

ひじきと豆腐のマヨサラダ

小松菜とカニ風味かまぼこの和え物

人参と薄揚げの金平

牛すき煮〜特製だし仕立て〜

三色いなの煮物

いんげんとごぼうの金平

キャベツと高菜の炒め物

牛すき煮〜特製だし仕立て〜

白飯

がんとどきの煮物

いんげんとごぼうの金平

※まごころ小箱のみ入ります。

キャベツと高菜の炒め物

やさしい味わいの
野菜と食べるプルコギ

ひき肉と玉子の生姜炒め

いんげんと竹輪のマヨサラダ

枝豆のひたし豆

山椒香る 麻婆豆腐

なすの南蛮だれ

切干大根の中華風煮物

チンゲン菜と人参のナムル

11/5木

国産サンマの煮付け

※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。

豚肉と野菜のボン酢ジュレ

おからの炒め煮

ほうれん草と白菜の黒ごま和え

ごぼうとこんにゃくのピリ辛金平

和風きのこハンバーグ

白飯

揚げじゃが芋の
キーマカレーソース

コールスローサラダ

昆布煮

豚肉のスタミナ炒め
卵黄ソース

国産サンマの
煮付け

※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。

おからの炒め煮

ほうれん草と白菜の
黒ごま和え

ごぼうとこんにゃくの
ピリ辛金平

和風きのこハンバーグ

揚げじゃが芋の
キーマカレーソース

コールスローサラダ

昆布煮

和風ハンバーグ

白飯

じゃが芋のキーマカレーソース

※まごころ小箱のみ入ります。

キャベツとかまぼこの
生姜マヨサラダ

昆布煮

アジの黒酢南蛮

ブロッコリーのおかかごま和え

さつま芋ときくらげのサラダ

小松菜と根菜の生姜醤油炒め

A11/5木にお届け

B11/6金にお届け

11/6金

肉じゃがコロッケ

豚肉とキャベツの玉子炒め

枝豆とコーンの人参マヨサラダ

しば漬けと切干大根の甘酢和え

小松菜と薄揚げのお浸し

豚肉と野菜の旨煮

さつま芋ご飯

肉しゅうまい

切干大根と枝豆の煮物

コーンと人参の炒め物

イカと豚肉の
トマト煮

肉じゃが
コロッケ

枝豆とコーンの人参マヨサラダ

しば漬けと切干大根の甘酢和え

小松菜と薄揚げのお浸し

豚肉と野菜の旨煮

肉しゅうまい

切干大根と枝豆の煮物

コーンと人参の炒め物

豚肉の旨煮

白飯

肉しゅうまい

春雨とビーマンの炒め物

※まごころ小箱のみ入ります。

わかめとねぎのナムル

チキンカツ
とろっと玉子あん

しらすとブロッコリーのゆず浸し

白菜と山菜の生姜酢和え

こんにゃくのごま煮

肉団子の甘酢あん

大豆と野菜の中華炒め

ほうれん草とキャベツの
和え物

いんげんと人参のお浸し

11/7土

豚肉と野菜の和風煮

南瓜いなの煮物

カリフラワーのツナ玉子サラダ

根菜と青菜の和え物

白菜のゆず和え

鶏肉の照りマヨソース

白飯

加賀屋

豚肉と野菜のごまだれがけ

さつま芋のレモン風味

ほうれん草とハムの和え物

和風
きのこハンバーグ

わたみのかさねだしにあごだしを
加えた旨みたっぷりの
きのこ和風ソースに仕上げました。
秋の味覚を楽しめる季節限定メニューです!

豚肉と野菜の旨煮

肉しゅうまい

切干大根と枝豆の煮物

コーンと人参の炒め物

お弁当・お惣菜
WEBアンケート

毎月抽選で
100名さまに
QUOカードPay
500円分
プレゼント!

スマートフォン
カメラで左のコードを
読み取ってください!

記憶対策
ヨーグルト

秋冬の
元気を応援

12ページにて販売中

豚肉と野菜の生姜焼き

お麴と椎茸の炊き合わせ

大根のカラフルマリネ

昆布豆

11/8日

牛肉と春雨の炒め物

鶏肉と野菜のカレー炒め

なすのそぼろあん

キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ

もやしと高菜のソテー

豚肉となすの和風炒め煮

白飯

揚げボールと野菜の炊き合わせ

ワタミファームの有機大根使用!

ほうれん草と蒸し鶏のおろし和え

人参とえのきのおかか和え

祝日
文化の日

祝日
文化の日

祝日
文化の日

祝日
文化の日

直火で焼いた
銀ヒラスの柚庵焼き

彩りひじきの煮物

小松菜と蒸し鶏の梅和え

金時豆

◎お召し上げの際は、よく噛んでの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・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。