

①ボルシチ

食べる輸血！

ビーツたっぷり真っ赤なスープ。
ボルシチはウクライナの家庭料理。
ウクライナの日常を再現しました。



内容量：245g（ハーフ120g）

原材料：牛肉（国産）、ビーツ、トマトジュースづけ（トマト、トマトジュース）、ジャガイモ、人参、玉ねぎ、キャベツ、ブイヨン（デキストリン、砂糖、淡白加水分解物、酵母エキスパウダー、乳酸酵母トマトエキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香味食用油、乳酸発酵酵母エキスパウダー、香辛料）、食塩、コショウ、オリーブオイル、ローリエ/リン酸カルシウム

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	46kcal	水分	89.7g	たんぱく質	3.0g	脂質	1.7g
炭水化物	4.6g未満	灰分	1.0g	ナトリウム	260mg	食塩相当量	0.7g

加熱目安：ラップをして500W2分30秒、湯煎5分

※本場ウクライナでは冷たいままボルシチを食べることもあります。

本商品は冷たいままでもおいしくいただけますので、冷製ボルシチもぜひお試しください。

②冷製ビーツポタージュースープ

ここにしかない、飲む輸血！

鮮やかなピンクはビーツの栄養素。
奇跡の野菜を余すことなく
お召し上がりください。



内容量：220g

原材料：牛乳（生乳100%、国産）、ビーツ、玉ねぎ、ジャガイモ、乳等を主原料とする食品（植物油、粉飴、乳製品）、ヨーグルト（生乳、乳製品、発酵乳）、ブイヨン（デキストリン、砂糖、淡白加水分解物、酵母エキスパウダー、乳酸酵母トマトエキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香味食用油、乳酸発酵酵母エキスパウダー、香辛料）、食塩、オリーブオイル、ローリエ/トレハロース、乳化剤、セルロース、メタリン酸Na、安定剤（カラギーナン）、香料、（一部に乳成分、大豆含む）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	106kcal	水分	77.2g	たんぱく質	11.6g	脂質	3.9g
炭水化物	6.0g	灰分	1.3g	ナトリウム	310mg	食塩相当量	0.8g

食べ方：しっかりと冷やしてお召し上がりください。

③ボルシチとチキンの ハーフ&ハーフ

食べてみたいをちょっとずつ。
ボルシチとチキンで
栄養バランス抜群です。



内容量：ボルシチ120g/チキン90g

原材料/栄養成分表示（100gあたり）

①ボルシチ/⑦鶏の照り焼き/⑧鶏の塩麹柚子胡椒焼き/⑨鶏のケイちゃん焼きを参照

※チキンの味は選べません

④ ビーツスープカレー (豆腐鶏団子入り)

ビーツを使った本格スープカレー。
1食168kcalですが、300gも入ったボリュームメニューです。

豆腐鶏団子も食べ応え抜群!!



内容量：240g

原材料：鶏むね肉(国産)、豆腐、ビーツ、トマト缶、ジャガイモ、人参、玉ねぎ、キャベツ、ブイヨン、食塩、コショウ、オリーブオイル、ローリエ、バジル、カレーパウダー、ニンニク、生姜、ウスターソース/凝固剤、消泡剤、リン酸カルシウム、酒精、pH調整剤、クエン酸、ビタミンB1)

栄養成分表示 (100gあたり)

熱量	56kcal	水分	86.8g	たんぱく質	5.1g	脂質	1.7g
炭水化物	5.0g	灰分	1.4g	ナトリウム	360mg	食塩相当量	0.9g

加熱目安：ラップをして500W2分30秒、湯煎5分

④ 豚ばら軟骨の黒酢煮

圧力鍋でじっくり煮込んだ
とろとろ食感のばら軟骨。
一度食べればほっぺもとろける!
お酒とご飯が止まりません。



内容量：150g

原材料：豚ばら軟骨(国産)、醤油、原料糖、玄米/アルコール、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆、小麦含む)

栄養成分表示 (100gあたり)

熱量	278kcal	水分	51.9g	たんぱく質	19g	脂質	18.6g
炭水化物	8.6g	灰分	1.9g	ナトリウム	610mg	食塩相当量	1.5g

加熱目安：ラップをして500W1分30秒、湯煎3分

⑥ どて煮

国産モツが柔らかい!
じっくり煮込んだどて煮は、
あっさりした味わいを目指しました。
カツをつければどてカツの完成!!



内容量：210g

原材料：豚小腸(国産)、みそ、みりん風調味料、砂糖、しょうがペースト/酒精、調味料(アミノ酸)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、(一部に大豆、小麦粉含む)

栄養成分表示 (100gあたり)

熱量	142kcal	水分	68.0g	たんぱく質	8.4g	脂質	4.5g
炭水化物	17.0g	灰分	2.1g	ナトリウム	710mg	食塩相当量	1.8g

加熱目安：ラップをして500W3分秒、湯煎6分

⑦鶏の照り焼き

今日の主役はお任せください！

しっかり漬け込んだ

鶏の照り焼きは、味しみて

ボリューム満点です!!



内容量：180g

原材料：鶏もも肉（国産）、醤油、みりん風調味料、砂糖/調味料（アミノ酸）、酸味料、（一部に大豆、小麦を含む）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	172kcal	水分	65.2g	たんぱく質	21.2g	脂質	7.9g
炭水化物	4.0g	灰分	1.7g	ナトリウム	470mg	食塩相当量	1.2g

加熱目安：ラップをして500W2分30秒、湯煎5分

⑧鶏の塩麴柚子胡椒焼き

塩麴でうま味倍増！

あっさりだけど、しっかり主張!!

驚きの柔らかさに

思わず笑顔がこぼれます。



内容量：180g

原材料：鶏もも肉（国産）、塩麴（米、食塩）、柚子胡椒（ゆず、青唐辛子、食塩、発酵調味料）/酒精、香料、酸化防止剤（ビタミンC）、増粘剤（キサンタン）、クチナシ色素

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	183kcal	水分	66.2g	たんぱく質	20.7g	脂質	10.6g
炭水化物	1.3g	灰分	1.2g	ナトリウム	250mg	食塩相当量	0.6g

加熱目安：ラップをして500W2分30秒、湯煎5分

⑨鶏のケイちゃん焼き

手軽に！気軽に！だけど本格的に!!

ピリ辛味噌の郡上のグルメ。

お酒もご飯も止まりません！



内容量：180g

原材料：鶏もも肉（国産）、みそ、みりん風調味料、酒、醤油、しょうが、にんにく、豆板醤/酒精、調味料（アミノ酸）、酸味料、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤、（一部に大豆、小麦粉含む）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	182kcal	水分	66.3g	たんぱく質	20.0g	脂質	10.8g
炭水化物	1.3g	灰分	1.6g	ナトリウム	330mg	食塩相当量	0.8g

加熱目安：ラップをして500W2分30秒、湯煎5分

⑩チキンのハーフガチャ

何が出るかはお楽しみ！三種のチキンのどれかが楽しめます。

⑩ 4種のサラダチキン

何が出るかはお楽しみ！高タンパクのサラダチキン。4種の味付けで毎日食べても飽きないおいしさ。

照り焼き



原材料：鶏ムネ肉（国産）、醤油、みりん風調味料、砂糖/調味料（アミノ酸）、酸味料、（一部に大豆、小麦を含む）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	水分	タンパク質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	食塩相当
134	66	24	19	50	28	800	200
Kcal	g	g	g	g	g	mg	g

塩麹柚子胡椒



原材料：鶏ムネ肉（国産）、塩麹（米、食塩）、柚子胡椒（ゆず、青唐辛子、食塩、発酵調味料）/酒精、香料、酸化防止剤（ビタミンC）、増粘剤（キサンタン）、クチナシ色素

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	水分	タンパク質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	食塩相当
121	69	23	16	28	22	600	150
Kcal	g	g	g	g	g	mg	g

ケイちゃん焼き



原材料：鶏ムネ肉（ブラジル産）、みそ、みりん風調味料、酒、醤油、しょうが、にんにく、豆板醤/酒精、調味料（アミノ酸）、酸味料、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤、（一部に大豆、小麦粉含む）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	水分	タンパク質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	食塩相当
129	68	23	26	27	25	690	180
Kcal	g	g	g	g	g	mg	g

梅しそ



原材料名：鶏ムネ肉（国産）、白だし、梅、食塩、しそ、日本酒、ごま/調味料（アミノ酸等）、アルコール（一部に小麦、大豆、ゼラチン含む）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	水分	タンパク質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	食塩相当
124	69	23	27	15	30	890	230
Kcal	g	g	g	g	g	mg	g