

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135g）

原材料：牛肉（アメリカ産）、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：270g

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（植物油脂、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135g/チキン100g

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

④豆腐鶏団子きのこチゲ

豆腐鶏団子は食べ応え抜群！
ピリ辛スープが食欲をそそります。
高タンパク低カロリーの
ガツリスープをどうぞ。



内容量：240g
 原材料：鶏むね肉(国産)、豆腐、ひらたけ、椎茸、なめこ、えのき、チゲスープのもと、鶏がらスープ/凝固剤、消泡剤、アルコール、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、レシチン(大豆由来)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、(一部に大豆、小麦、鶏肉を含む)
 栄養成分表示(100gあたり)

熱量	82kcal	水分	81.9g	たんぱく質	10g	脂質	3.5g
炭水化物	2.7g	灰分	1.9g	ナトリウム	570mg	食塩相当量	1.5g

加熱目安：ラップをして500W2分30秒、湯煎5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！
一枚肉を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：220g

原材料：鶏もも肉（ブラジル産）、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：220g

原材料：鶏もも肉（ブラジル産）、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：220g

原材料：鶏もも肉（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	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。