

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/PH調整剤

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：200g

原材料：ポタージュスープ●原材料名：ビーツ（国産）、玉ねぎ、ジャガイモ、ブイヨン、食塩、オリーブオイル

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	22kcal	水分	94g	たんぱく質	0.6g	脂質	0.3g
炭水化物	5.2g	灰分	0.8g	ナトリウム	166mg	食塩相当量	0.4g

食べ方：しっかりと冷やしてお召し上がりください。



③国産・無農薬

蒸しビーツ

料理に使いやすい蒸したビーツ。

無農薬だから、栄養豊富な皮ごと

食べれます。スープやパスタの具

材に。

内容量：200g

原材料/栄養成分表示（100gあたり）

熱量	38kcal	水分	87.6g	たんぱく質	1.6g	脂質	0.1g
炭水化物	9.3g	灰分	1.1g	ナトリウム	30mg	食塩相当量	0.1g



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300gも入って168kcalの、

満腹ヘルシーメニューです。

豆腐鶏団子は食べ応え抜群!!



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、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

特製黒酢タレでじっくり煮込んだ

トロトロばら軟骨。

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

岐阜のおちょぼさん(千代保稲荷)の

どて煮をイメージしてあっさりした

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 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 Kcal	6.2 g	24.1 g	1.9 g	5.0 g	2.8 g	800 mg	2.0 g

塩麴柚子胡椒



原材料：鶏ムネ肉（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	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 Kcal	6.9 g	23.9 g	1.6 g	2.8 g	2.2 g	600 mg	1.5 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 Kcal	6.8 g	23.8 g	2.6 g	2.7 g	2.5 g	600 mg	1.8 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 Kcal	6.9 g	23.5 g	2.7 g	1.5 g	3.0 g	890 mg	2.3 g