

## ボルシチ

食べる輸血、ビーツを使った  
代表的な料理です。

世界三大スープに数えられる  
ウクライナの家庭料理。

内容量：245g

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	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
46kcal	3.0g	1.7g	4.6g未満	0.7g

加熱目安：ラップをして500W 3分、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。



## ビーツスープカレー

本格スープカレー！

隠し味に塩麴を使用しています。

チキンは柔らかくほろほろです。

身体温まるひとときを。

内容量：280g

原材料：鶏肉(国産)、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、塩麴、ウスターソース/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	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
156kcal	13.1g	8.7g	5.0g	0.9g

加熱目安：ラップをして500W 4分、湯煎6分



## ビーツのポタージュスープ

乳製品不使用のアレルゲンスープ

野菜のうまみにあふれています。

レンジで手軽にカフェ気分♪

内容量：180g

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	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
35.3kcal	1.5g	0.6g	6.8g	0.9g



加熱目安/容器に移し500W2分30秒、湯煎5分  
長時間の保温や過剰な加熱は変色の原因となります。。

## ビーツパワージュース

リンゴとビーツを合わせて

レモンで風味を整えた

飲みやすいジュースです。

手軽にビーツを摂りましょう！

内容量：180g

原材料：リンゴ（青森県産）ビーツ（国産）、有機レモン、ハチミツ、リンゴ酢、食塩栄養成分表示（100gあたり）

熱量	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
37.6kcal	0.28g	0.7g	9.9g	0.32g



## ③スチームド 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：100g

原材料/栄養成分表示（100gあたり）

熱量	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
38kcal	1.6g	0.1g	9.3g	0.1g



## 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：180g

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	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
278kcal	19g	18.6g	8.6g	1.5g

加熱目安：ラップをして500W2分、湯煎4分

## 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	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
157kcal	9.1g	7.5g	12.7g	1.8g

加熱目安：ラップをして500W3分、湯煎6分

## 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	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
171kcal	21.2g	7.9g	4.0g	1.2g

加熱目安：ラップをして500W2分30秒、湯煎5分

## 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	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
183kcal	20.7g	10.6g	1.3g	0.6g

加熱目安：ラップをして500W2分30秒、湯煎5分

## 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	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量
182kcal	20.0g	10.8g	1.3g	0.8g

加熱目安：ラップをして500W2分30秒、湯煎5分