

食べることが、
今日の楽しみになり、
明日の元気につながりますように。

特定商取引法
についてはこちら



利用規約
についてはこちら



アレルギー情報
についてはこちら



SOMPOケアソリューションズ株式会社

〒140-0002 東京都品川区東品川4-12-8
品川シーサイドイーストタワー

私たちはSOMPOグループの一員です。

ご注文・お問い合わせ先

☎ 0120-640-407

平日10時～17時 ※土日・祝日・年末年始・ゴールデンウィーク・お盆は除く

食楽膳

検索



食べることって
自由で楽しい



食べることは、 毎日を整えること。

食べることは、
元気をつくること。
気持ちを整えること。

そして、
自分らしい毎日を続けること。

だから私たちは、
「食べる楽しさ」と、「安心」の両方を
大切にしています。



— 食楽膳が大切にしていること —

食べることは、毎日の楽しみであり、健やかな暮らしを支える大切な時間。
だから私たちは、「おいしさ」と「安心」の両方にこだわっています。



おいしさ

毎日続けたいくなる
味であること。
だしや素材の旨みを生かし、
手作りのような味わいを
目指しています。



選べる

その日の体調や
気分に合わせて、
食べたいものを選ぶこと。
豊富なメニューと
食形態をご用意しています。



安心

栄養バランスや
品質に配慮し、
毎日の食事を支えること。
安心して続けていただける
ことを大切にしています。



介護の現場で培った知見と、
SOMPOケアグループの研究・開発力。
その思いから生まれたのが、食楽膳です。



SOMPOケアソリューションズでは、
ご利用者さまに喜んでいただける食事を
追求するため、食事や栄養に関する総合機関
「SOMPOケアフードラボ」を設立し、
メニューの
企画・開発等に
取り組んでいます。



あなたらしい食事が、きっと見つかります。

その想いを、毎日の食事に。

食べることで 自由に楽しい

食べたいものを選ぶこと。
その日の体調や気分に合わせて。
食べる時間が、もっと楽しくなる。
食楽膳は、そんな毎日を応援します。



1 選べる喜び

その日の体調や、気分に合わせて。
「今日は何を食べようか」と選ぶ楽しさを、毎日に。

和洋中の豊富なメニューと、さまざまな食形態をご用意しています。
お一人おひとりに合った食事が、きっと見つかります。

選べる豊富なメニューと食形態



さまざまな食形態

ソフト ムース ピューレ
など幅広くご用意しています。

2 おいしさへのこだわり

毎日続けられる理由は、
「おいしい」と感じられること。

だしや素材の旨みを生かし、
手作りのような味わいを追求しています。



食楽膳の選び方

目的やお悩みに合わせて、最適な食楽膳をご提案します。食楽膳は、あなたらしい食事の時間をこれからも支えていきます。

たんぱく質を
プラス！

高たんぱく！栄養が気になる方に
未来の自分のために、
しっかりたんぱく質



食楽膳プラス

おかずだけでたんぱく質18g以上。
ご飯(約180g)と一緒に食べることで、
※1日分の約1/3のエネルギー・たんぱく質が
摂れます。

※参考：日本人の食事摂取基準(2020年版)75歳以上の高齢者の場合

▶ P6、P7掲載

食べきりサイズで
手軽に
取り入れたい

普段の食事を
手軽に楽しみたい方に
栄養バランスを、毎日のごはんに。



レギュラー

食楽膳レギュラーは1食100～200kcal程度。
カロリーをおさえたい方やほかのおかずと
組み合わせて召し上がりたい方に
おすすめです。

▶ P8、P9掲載

やわらかいお食事(介護食)

歯ぐきで
つぶせる
やわらかさ

噛みにくく
なったと
感じる方に



ソフト

食材を刻まずに形成することで、
ふつう食のような見た目にもこだわりました。

▶ P10、P11掲載

舌でつぶせる
くらいの
ふわふわな
ムース状

飲み込み
にくくなったと
感じる方に



ムース

食べ応えを感じていただけるよう、
舌触りを残した柔らかさです。

▶ P12、P13掲載

噛まずに
飲み込める
ピューレ状

飲み込んだ後も
口の中に
食べ物が
残っている方に



ピューレ

なめらかな食感に仕上げました。食材本来の味と
色を残すことでおいしさと見た目にも配慮しました。

▶ P14掲載

パン
おにぎり
麺類も

朝食
ランチ
軽食に



麺類・サイドメニュー

レンジで簡単、手軽に準備できます。

▶ P14掲載

満足度
80%が
「おいしい」と回答※

※2023年お客様アンケートより(自社調べ)

味に関するお客様の声



冷凍とは思えない
やさしい味付けで
おいしいです。
(70代 女性)



だしがきいていて、
どのメニューも
おいしいです。
(60代 女性)



毎日食べても
飽きないメニューで、
助かっています。
(50代 男性)

あなたに、そして大切な方に。
**ぴったりの食楽膳が、
きっと見つかります。**

次ページでは、目的や体調に合わせた
食楽膳の選び方をご紹介します。



冷凍惣菜

しょくらくぜん

食楽膳

プラス

全メニューたんぱく質18g以上!!

管理栄養士監修

タテ15.5cm

ヨコ10.8cm

高さ4.8cm

加熱時間目安:500W 約6分30秒

●お肉メイン ●お魚メイン ●その他

1

●牛肉とろ〜りチーズかけ

1食 160g / エネルギー379kcal / たんぱく質18.0g / 食塩相当量1.7g

2

●豚肉と彩り豆の煮込み

1食 210g / エネルギー411kcal / たんぱく質19.3g / 食塩相当量2.7g

3

●鶏の照り焼き

1食 145g / エネルギー324kcal / たんぱく質18.0g / 食塩相当量1.7g

4

●やわらかチキンカツの卵とじ

1食 235g / エネルギー394kcal / たんぱく質18.4g / 食塩相当量2.5g

5

●まろやか☆油淋鶏

1食 240g / エネルギー376kcal / たんぱく質18.5g / 食塩相当量1.8g

6

●まろやか☆鶏の甘酢ソース

1食 230g / エネルギー517kcal / たんぱく質22.4g / 食塩相当量2.0g

7

●やわらか鶏のすき煮

1食 240g / エネルギー284kcal / たんぱく質19.1g / 食塩相当量2.8g

8

●イタリアンハンバーグ

1食 215g / エネルギー371kcal / たんぱく質18.7g / 食塩相当量2.0g

9

●ハンバーグのきのこクリームソース

1食 300g / エネルギー407kcal / たんぱく質18.7g / 食塩相当量2.5g

10

●和風ハンバーグ

1食 225g / エネルギー339kcal / たんぱく質18.5g / 食塩相当量2.4g

11

●洋風メンチカツ

1食 220g / エネルギー510kcal / たんぱく質18.2g / 食塩相当量2.5g

12

●赤魚とがんもの柚子あんかけ

1食 185g / エネルギー280kcal / たんぱく質20.4g / 食塩相当量2.7g

13

●鯖の蒲焼き風

1食 185g / エネルギー315kcal / たんぱく質20.7g / 食塩相当量2.3g

14

●鮭のちゃんちゃん焼き

1食 175g / エネルギー334kcal / たんぱく質19.8g / 食塩相当量1.1g

15

●鮭のムニエル

1食 180g / エネルギー405kcal / たんぱく質20.5g / 食塩相当量2.0g

16

●広東風カニ玉麺

1食 260g / エネルギー408kcal / たんぱく質20.0g / 食塩相当量3.0g

17

●まろやか☆えびのチリソース麺

1食 210g / エネルギー522kcal / たんぱく質18.7g / 食塩相当量4.1g

18

●白身魚の中華あんかけ

1食 230g / エネルギー325kcal / たんぱく質19.5g / 食塩相当量3.2g

19

●まろやか☆白身魚のトマトソース

1食 175g / エネルギー333kcal / たんぱく質18.0g / 食塩相当量0.9g

20

●白身魚の香草パン粉焼き

1食 180g / エネルギー324kcal / たんぱく質23.6g / 食塩相当量1.6g

21

●鯖の西京焼き

1食 170g / エネルギー281kcal / たんぱく質20.1g / 食塩相当量2.2g

22

●まろやか☆茄子のXO醤

1食 205g / エネルギー445kcal / たんぱく質19.7g / 食塩相当量1.9g

23

●八宝菜(おこげ入り)

1食 200g / エネルギー342kcal / たんぱく質18.2g / 食塩相当量1.7g

24

●まろやか☆白い麻婆豆腐

1食 255g / エネルギー363kcal / たんぱく質25.0g / 食塩相当量2.2g

25

●チーズオムレツ トマトソース

1食 180g / エネルギー320kcal / たんぱく質19.0g / 食塩相当量2.1g

おまかせ7食

4,630円
(5,000円税込)

1食あたり
約662円
(約715円税込)

Aセット

3 鶏の照り焼き
5 まろやか☆油淋鶏
9 ハンバーグのきのこクリームソース
10 和風ハンバーグ
17 まろやか☆えびのチリソース麺
20 白身魚の香草パン粉焼き
24 まろやか☆白い麻婆豆腐

Bセット

1 牛肉とろ〜りチーズかけ
2 豚肉と彩り豆の煮込み
5 まろやか☆油淋鶏
11 洋風メンチカツ
12 赤魚とがんもの柚子あんかけ
15 鮭のムニエル
25 チーズオムレツトマトソース

Cセット

3 鶏の照り焼き
4 やわらかチキンカツの卵とじ
8 イタリアンハンバーグ
14 鮭のちゃんちゃん焼き
16 広東風カニ玉麺
19 まろやか☆白身魚のトマトソース
21 鯖の西京焼き

Dセット

4 やわらかチキンカツの卵とじ
6 まろやか☆鶏の甘酢ソース
7 やわらか鶏のすき煮
13 鯖の蒲焼き風
18 白身魚の中華あんかけ
22 まろやか☆茄子のXO醤
23 八宝菜(おこげ入り)

おまかせ21食

11,991円
(12,950円税込)

1食あたり
571円
(約617円税込)

Aセット

1 牛肉とろ〜りチーズかけ
3 鶏の照り焼き
4 やわらかチキンカツの卵とじ
5 まろやか☆油淋鶏
6 まろやか☆鶏の甘酢ソース
8 イタリアンハンバーグ
9 ハンバーグのきのこクリームソース
10 和風ハンバーグ
11 洋風メンチカツ
13 鯖の蒲焼き風
14 鮭のちゃんちゃん焼き
16 広東風カニ玉麺
17 まろやか☆えびのチリソース麺
18 白身魚の中華あんかけ
19 まろやか☆白身魚のトマトソース
20 白身魚の香草パン粉焼き
21 鯖の西京焼き
22 まろやか☆茄子のXO醤
24 まろやか☆白い麻婆豆腐
25 チーズオムレツトマトソース

Bセット

1 牛肉とろ〜りチーズかけ
2 豚肉と彩り豆の煮込み
3 鶏の照り焼き
4 やわらかチキンカツの卵とじ
5 まろやか☆油淋鶏
6 まろやか☆鶏の甘酢ソース
7 やわらか鶏のすき煮
8 イタリアンハンバーグ
9 ハンバーグのきのこクリームソース
11 洋風メンチカツ
12 赤魚とがんもの柚子あんかけ
15 鮭のムニエル
16 広東風カニ玉麺
18 白身魚の中華あんかけ
19 まろやか☆白身魚のトマトソース
20 白身魚の香草パン粉焼き
21 鯖の西京焼き
22 まろやか☆茄子のXO醤
23 八宝菜(おこげ入り)
24 まろやか☆白い麻婆豆腐
25 チーズオムレツトマトソース

おまかせ14食

8,491円
(9,170円税込)

1食あたり
約607円
(655円税込)

Aセット

2 豚肉と彩り豆の煮込み
3 鶏の照り焼き
5 まろやか☆油淋鶏
6 まろやか☆鶏の甘酢ソース
7 やわらか鶏のすき煮
9 ハンバーグのきのこクリームソース
10 和風ハンバーグ
13 鯖の蒲焼き風
17 まろやか☆えびのチリソース麺
18 白身魚の中華あんかけ
20 白身魚の香草パン粉焼き
22 まろやか☆茄子のXO醤
23 八宝菜(おこげ入り)
24 まろやか☆白い麻婆豆腐

Bセット

1 牛肉とろ〜りチーズかけ
3 鶏の照り焼き
4 やわらかチキンカツの卵とじ
5 まろやか☆油淋鶏
6 まろやか☆鶏の甘酢ソース
8 イタリアンハンバーグ
11 洋風メンチカツ
12 赤魚とがんもの柚子あんかけ
14 鮭のちゃんちゃん焼き
15 鮭のムニエル
16 広東風カニ玉麺
19 まろやか☆白身魚のトマトソース
21 鯖の西京焼き
25 チーズオムレツトマトソース

おまかせ28食

15,510円
(16,750円税込)

1食あたり
約554円
(約599円税込)

Aセット

1 牛肉とろ〜りチーズかけ
2 豚肉と彩り豆の煮込み
3 鶏の照り焼き
4 やわらかチキンカツの卵とじ
5 まろやか☆油淋鶏
6 まろやか☆鶏の甘酢ソース×2
7 やわらか鶏のすき煮
8 イタリアンハンバーグ×2
9 ハンバーグのきのこクリームソース
10 和風ハンバーグ
11 洋風メンチカツ
12 赤魚とがんもの柚子あんかけ
13 鯖の蒲焼き風
14 鮭のちゃんちゃん焼き
15 鮭のムニエル
16 広東風カニ玉麺
17 まろやか☆えびのチリソース麺
18 白身魚の中華あんかけ
19 まろやか☆白身魚のトマトソース
20 白身魚の香草パン粉焼き
21 鯖の西京焼き
22 まろやか☆茄子のXO醤
23 八宝菜(おこげ入り)
24 まろやか☆白い麻婆豆腐
25 チーズオムレツトマトソース×2

おまかせセットは、お肉・お魚・その他の
おかずがバランスよく入っています。
定期購入では、A→B→C→D、A→B と順番に
届くので飽きずにお召し上がりいただけます。

こだわりたい方に、右のセットもおすすめ！
14・21・28食セットは各セットを
×2、×3、×4でお届けします。

塩分控えめ7食セット

1 牛肉とろ〜りチーズかけ
3 鶏の照り焼き
14 鮭のちゃんちゃん焼き
15 鮭のムニエル
19 まろやか☆白身魚のトマトソース
20 白身魚の香草パン粉焼き
23 八宝菜(おこげ入り)

お肉7食セット

1 牛肉とろ〜りチーズかけ
2 豚肉と彩り豆の煮込み
3 鶏の照り焼き
4 やわらかチキンカツの卵とじ
6 まろやか☆鶏の甘酢ソース
9 ハンバーグのきのこクリームソース
22 まろやか☆茄子のXO醤

お魚7食セット

12 赤魚とがんもの柚子あんかけ
13 鯖の蒲焼き風
15 鮭のムニエル
16 広東風カニ玉麺
18 白身魚の中華あんかけ
20 白身魚の香草パン粉焼き
21 鯖の西京焼き

レギュラー

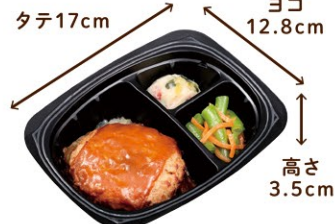
●お肉メイン ●お魚メイン ●その他



加熱時間目安:500W 約4分

普通の食事を
手軽に
楽しみたい方に

主菜1品 + 副菜2品



●牛肉入りコロッケ

副菜:ミックスベジタブルマヨネーズ、春雨サラダ
[1食] 140g / エネルギー231kcal / 食塩相当量1.0g



●牛肉のすき煮

副菜:菜の花と赤ピーマンの煮浸し、うの花
[1食] 142g / エネルギー173kcal / 食塩相当量1.6g



●肉じゃが

副菜:ほうれん草のごま和え、高野豆腐の卵とじ
[1食] 140g / エネルギー127kcal / 食塩相当量1.1g



●豚の生姜焼き

副菜:チンゲン菜の煮浸し、卵焼き
[1食] 140g / エネルギー150kcal / 食塩相当量1.8g



●豚肉とごぼうの柳川風

副菜:切干大根、ほうれん草の胡麻和え
[1食] 140g / エネルギー183kcal / 食塩相当量1.4g



●豚肉と根菜のうま煮

副菜:菜の花のお浸し、切干大根
[1食] 132g / エネルギー119kcal / 食塩相当量1.0g



●豚肉のねぎ塩

副菜:揚げ茄子の中皿ごましょうゆ、カレーうの花
[1食] 155g / エネルギー226kcal / 食塩相当量1.7g



●豚焼肉

副菜:ほうれん草のごま和え、うの花
[1食] 140g / エネルギー172kcal / 食塩相当量1.4g



●カツの卵とじ

副菜:ひじき煮、うの花
[1食] 150g / エネルギー239kcal / 食塩相当量1.6g



●チキンの和風甘酢あんかけ

副菜:菜の花のお浸し、南瓜のそぼろあん
[1食] 155g / エネルギー140kcal / 食塩相当量1.5g



●鶏の照り煮

副菜:高野豆腐の玉子とじ、ブロッコリーとカリフラワーのおかか和え
[1食] 148g / エネルギー169kcal / 食塩相当量1.5g



●親子煮

副菜:ほうれん草のごま和え、人参の白和え
[1食] 140g / エネルギー151kcal / 食塩相当量1.0g



●筑前煮

副菜:菜の花の酢味噌和え、炒り卵
[1食] 132g / エネルギー135kcal / 食塩相当量1.1g



●なすの肉味噌炒め

副菜:菜の花と油揚げのお浸し、大根煮
[1食] 135g / エネルギー123kcal / 食塩相当量0.8g



●肉団子の野菜甘酢あん

副菜:いんげんのごま和え、カレーうの花
[1食] 150g / エネルギー255kcal / 食塩相当量2.2g



●ハンバーグデミソース

副菜:ポテトサラダ、人参といんげんの和風
[1食] 145g / エネルギー171kcal / 食塩相当量1.2g



●メンチカツ

副菜:小松菜と油揚げ、うの花
[1食] 150g / エネルギー239kcal / 食塩相当量1.6g



●赤魚の甘酢あんかけ

副菜:きんぴらごぼう、ほうれん草のお浸し
[1食] 150g / エネルギー140kcal / 食塩相当量1.8g



●赤魚の煮付け

副菜:ひじき煮、うの花
[1食] 130g / エネルギー83kcal / 食塩相当量1.2g



●サバの味噌煮

副菜:ひじき大豆、うの花
[1食] 135g / エネルギー215kcal / 食塩相当量2.1g



●さわらのなめこおろし

副菜:かぼちゃの煮付け、うの花
[1食] 145g / エネルギー141kcal / 食塩相当量1.2g



●白身フライタルタルソース

副菜:ペンネのトマトソース、カレーうの花
[1食] 145g / エネルギー212kcal / 食塩相当量1.4g



●オムレツデミソース

副菜:ブロッコリーのお浸し、人参とツナのサラダ
[1食] 150g / エネルギー153kcal / 食塩相当量1.6g



●豆腐ハンバーグ

副菜:かぼちゃの煮付け、小松菜の煮浸し
[1食] 165g / エネルギー139kcal / 食塩相当量1.4g



●麻婆豆腐

副菜:ほうれん草のごま和え、南瓜のミルク煮
[1食] 150g / エネルギー113kcal / 食塩相当量1.5g

おまかせ
7食 3,343円
(3,610円税込)

1食あたり
約478円
(約516円税込)

Aセット

- 7 豚肉のねぎ塩
- 10 チキンの和風甘酢あんかけ
- 13 筑前煮
- 16 ハンバーグデミソース
- 19 赤魚の煮付け
- 22 白身フライタルタルソース
- 25 麻婆豆腐

Bセット

- 8 豚焼肉
- 12 親子煮
- 15 肉団子の野菜甘酢あん
- 17 メンチカツ
- 20 サバの味噌煮
- 23 オムレツデミソース
- 24 豆腐ハンバーグ

Cセット

- 2 牛肉のすき煮
- 3 肉じゃが
- 6 豚肉と根菜のうま煮
- 9 カツの卵とじ
- 11 鶏の照り煮
- 18 赤魚の甘酢あんかけ
- 23 オムレツデミソース

Dセット

- 1 牛肉入りコロッケ
- 4 豚の生姜焼き
- 5 豚肉とごぼうの柳川風
- 14 なすの肉味噌炒め
- 16 ハンバーグデミソース
- 19 赤魚の煮付け
- 21 さわらのなめこおろし

おまかせ
21食 8,288円
(8,950円税込)

1食あたり
約395円
(約427円税込)

7食セットより
1食あたり
89円
(税込)
おトク!

Aセット

- 1 牛肉入りコロッケ
- 2 牛肉のすき煮
- 3 肉じゃが
- 6 豚肉と根菜のうま煮
- 7 豚肉のねぎ塩
- 9 カツの卵とじ
- 10 チキンの和風甘酢あんかけ
- 12 親子煮
- 13 筑前煮
- 14 なすの肉味噌炒め
- 15 肉団子の野菜甘酢あん
- 16 ハンバーグデミソース
- 17 メンチカツ
- 18 赤魚の甘酢あんかけ
- 19 赤魚の煮付け
- 20 サバの味噌煮
- 21 さわらのなめこおろし
- 22 白身フライタルタルソース
- 23 オムレツデミソース
- 24 豆腐ハンバーグ
- 25 麻婆豆腐

Bセット

- 1 牛肉入りコロッケ
- 2 牛肉のすき煮
- 3 肉じゃが
- 4 豚の生姜焼き
- 5 豚肉とごぼうの柳川風
- 8 豚焼肉
- 9 カツの卵とじ
- 11 鶏の照り煮
- 12 親子煮
- 13 筑前煮
- 14 なすの肉味噌炒め
- 15 肉団子の野菜甘酢あん
- 16 ハンバーグデミソース
- 17 メンチカツ
- 18 赤魚の甘酢あんかけ
- 19 赤魚の煮付け
- 21 さわらのなめこおろし
- 22 白身フライタルタルソース
- 23 オムレツデミソース
- 24 豆腐ハンバーグ
- 25 麻婆豆腐

おまかせ
14食 5,778円
(6,240円税込)

1食あたり
約413円
(約446円税込)

7食セットより
1食あたり
70円
(税込)
おトク!

Aセット

- 4 豚の生姜焼き
- 6 豚肉と根菜のうま煮
- 7 豚肉のねぎ塩
- 8 豚焼肉
- 9 カツの卵とじ
- 10 チキンの和風甘酢あんかけ
- 15 肉団子の野菜甘酢あん
- 16 ハンバーグデミソース
- 17 メンチカツ
- 19 赤魚の煮付け
- 21 さわらのなめこおろし
- 22 白身フライタルタルソース
- 23 オムレツデミソース
- 25 麻婆豆腐

Bセット

- 1 牛肉入りコロッケ
- 2 牛肉のすき煮
- 3 肉じゃが
- 5 豚肉とごぼうの柳川風
- 11 鶏の照り煮
- 12 親子煮
- 13 筑前煮
- 14 なすの肉味噌炒め
- 16 ハンバーグデミソース
- 18 赤魚の甘酢あんかけ
- 19 赤魚の煮付け
- 20 サバの味噌煮
- 23 オムレツデミソース
- 24 豆腐ハンバーグ

おまかせ
28食 10,325円
(11,150円税込)

1食あたり
約369円
(約399円税込)

7食セットより
1食あたり
117円
(税込)
おトク!

Aセット

- 1 牛肉入りコロッケ
- 2 牛肉のすき煮
- 3 肉じゃが
- 6 豚肉と根菜のうま煮
- 7 豚肉のねぎ塩 ×2
- 9 カツの卵とじ ×2
- 10 チキンの和風甘酢あんかけ ×2
- 12 親子煮
- 13 筑前煮
- 14 なすの肉味噌炒め
- 15 肉団子の野菜甘酢あん
- 16 ハンバーグデミソース ×2
- 17 メンチカツ
- 18 赤魚の甘酢あんかけ ×2
- 19 赤魚の煮付け ×2
- 20 サバの味噌煮 ×2
- 21 さわらのなめこおろし
- 22 白身フライタルタルソース
- 23 オムレツデミソース
- 24 豆腐ハンバーグ
- 25 麻婆豆腐

おまかせセットは、お肉・お魚・その他の
おかずがバランスよく入っています。
定期購入では、A→B→C→D、A→B と順番に
届くので飽きずにお召し上がりいただけます。

こだわりたい方に、右のセットもおすすめ！
14・21・28食セットは各セットを
×2、×3、×4でお届けします。

塩分控えめ7食セット

- 1 牛肉入りコロッケ
- 3 肉じゃが
- 6 豚肉と根菜のうま煮
- 12 親子煮
- 14 なすの肉味噌炒め
- 19 赤魚の煮付け
- 21 さわらのなめこおろし

お肉7食セット

- 2 牛肉のすき煮
- 5 豚肉とごぼうの柳川風
- 9 カツの卵とじ
- 10 チキンの和風甘酢あんかけ
- 13 筑前煮
- 15 肉団子の野菜甘酢あん
- 16 ハンバーグデミソース

お魚中心7食セット

- 18 赤魚の甘酢あんかけ
- 19 赤魚の煮付け
- 20 サバの味噌煮
- 21 さわらのなめこおろし
- 22 白身フライタルタルソース
- 23 オムレツデミソース
- 24 豆腐ハンバーグ

ソフト

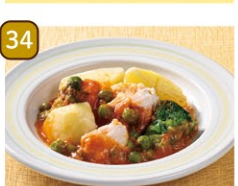


歯ぐきでつぶせる
やわらかさ

主菜1品＋副菜4品
(昼・夕食用)

●お肉メイン ●お魚メイン ●その他



 1 豚カツ 副菜:煮物(鶏),じゃが芋(田楽風),しそ和え(ブロッコリー) 1食 190g/エネルギー236kcal/食塩相当量1.7g	 2 豚肉と豆腐の炒め物 副菜:根菜の煮物(大根・人参),ほうれん草の柚子和え,ポテトサラダ,金時豆 1食 228g/エネルギー204kcal/食塩相当量1.3g	 3 豚肉となすのみそ炒め 副菜:根菜の煮物(大根・人参),小松菜の辛し和え,りんご,蓮根の木の芽和え 1食 223g/エネルギー190kcal/食塩相当量1.6g	 4 豚肉の塩だれ 副菜:煮物(南瓜),ひじきソテー,蓮根の甘煮,人参サラダ 1食 217g/エネルギー202kcal/食塩相当量1.5g	 5 酢鶏 副菜:中華煮(ささみ・ブロッコリー),豆腐煮,キャベツの和え物,大豆の煮物 1食 208g/エネルギー237kcal/食塩相当量1.7g	 6 鶏肉の梅風味焼き 副菜:煮物(里芋・人参),くるみ和え(ブロッコリー),蓮根のきんぴら風,なすの胡麻味噌 1食 212g/エネルギー210kcal/食塩相当量2.0g
 7 鶏肉の油淋ソース 副菜:豆腐のオイスター煮,大根のナムル,大学芋,かに入り卵蒸し 1食 238g/エネルギー210kcal/食塩相当量1.9g	 8 鶏肉の野菜甘酢 副菜:豆腐の含め煮,じゃが芋の梅しそ和え,ナムル,蓮根のくるみ和え 1食 245g/エネルギー207kcal/食塩相当量1.5g	 9 鶏肉のバーベキューソース 副菜:ほうれん草とベーコンのバターチー,じゃが芋のアリオリソース,人参のマーマレードソース,キャベツのカレーマリネ 1食 213g/エネルギー204kcal/食塩相当量1.4g	 10 鶏のから揚げ 副菜:煮物(鶏肉・人参),ほうれん草とベーコンのソテー,じゃが芋の朝太マヨ和え,大豆のトマト煮 1食 226g/エネルギー268kcal/食塩相当量1.9g	 11 チキンのクリームソース 副菜:トマト煮(ブロッコリー・ベーコン),じゃが芋アリオリソース,グリーンピースのピーナツ和え,カリフラワーのマリネ 1食 231g/エネルギー222kcal/食塩相当量1.7g	 12 チキンのトマトソース煮込み 副菜:じゃが芋のマヨマスタード和え,人参のグラッセ,あさりのソテー,ほうれん草のバターソテー 1食 210g/エネルギー255kcal/食塩相当量1.5g
 13 ハンバーグデミグラスソース 副菜:キャベツ和え(ささみ入り),じゃが芋のゆかり和え,ソテー(風の花),コンソメ煮(大根) 1食 227g/エネルギー227kcal/食塩相当量2.1g	 14 赤魚の煮物 副菜:ポテトサラダ,カリフラワーのトマトソース,ピーナツ和え(ほうれん草),白和え 1食 191g/エネルギー188kcal/食塩相当量1.2g	 15 あじのピリ辛焼き 副菜:大豆と青菜の煮物,人参のマヨ和え,豆腐のみたらし風,ひじきの煮物 1食 172g/エネルギー208kcal/食塩相当量1.4g	 16 さわらの蒲焼風 副菜:茄子の煮物,マヨネーズ和え,人参のごま和え,大豆の煮物 1食 201g/エネルギー213kcal/食塩相当量1.6g	 17 さわらの西京焼き 副菜:煮物(じゃが芋・人参),蓮根の甘酢,小松菜の和え物,ブロッコリーのマリネ 1食 210g/エネルギー217kcal/食塩相当量2.2g	 18 さわらのマスタードソテー 副菜:コンソメ煮(大根・ベーコン),じゃが芋のマヨ和え,ソテー(風),グリーンピース,人参のグラッセ 1食 186g/エネルギー203kcal/食塩相当量1.6g
 19 白身魚の甘酢あん 副菜:豆腐の煮物,ほうれん草のごま味噌和え,さつま芋・バター,大根の味噌マヨかけ 1食 210g/エネルギー193kcal/食塩相当量2.1g	 20 白身魚の唐揚げ 副菜:じゃが芋のそばあんかけ,大根の香味噌和え,大豆のマヨ和え,キャベツのソテー(ベーコン入り) 1食 199g/エネルギー216kcal/食塩相当量1.6g	 21 鮭のちゃんちゃん焼き 副菜:ひじき煮(大豆),れんこんの辛し和え,グリーンピースの甘煮,人参のマーマレードソース 1食 187g/エネルギー204kcal/食塩相当量1.6g	 22 鮭の粕漬け 副菜:じゃが芋の炒め煮,ほうれん草のくるみ和え,豆腐のごま和え,人参の甘煮 1食 195g/エネルギー200kcal/食塩相当量1.5g	 23 鮭のホワイトソース仕立て 副菜:キャベツのソテー(ベーコン入り),卵焼き,なすのトマト煮,金時豆 1食 205g/エネルギー208kcal/食塩相当量1.2g	 24 めばるの照り焼き 副菜:さつま芋と鶏肉の煮物,グリーンピースの辛し和え,人参のマヨサラダ,金時豆 1食 176g/エネルギー206kcal/食塩相当量1.1g
 25 めばるの和風あん 副菜:なすの味噌炒め,卵焼き,筍の土佐煮,煮豆腐 1食 191g/エネルギー186kcal/食塩相当量1.7g	 26 がんもと野菜の煮物 副菜:じゃが芋のしぐれ煮風,ブロッコリーのサラダ(オーロラソース),金時豆,お浸し(大根・ゆず) 1食 226g/エネルギー244kcal/食塩相当量1.8g	 27 筑前煮 副菜:ほうれん草のサラダ,白和え,さつま芋・バター,金時豆 1食 221g/エネルギー259kcal/食塩相当量1.3g	 28 麻婆豆腐 副菜:ブロッコリーのハム和え,なすのトマト和え,カリフラワーのカレー和え,ふかし芋 1食 214g/エネルギー197kcal/食塩相当量1.4g	朝食用  29 鶏と野菜の味噌煮 1食 113g/エネルギー82kcal/食塩相当量0.5g	
 30 鶏肉の照り焼き 1食 115g/エネルギー81kcal/食塩相当量0.9g	 31 肉団子のケチャップ煮 1食 134g/エネルギー162kcal/食塩相当量1.3g	 32 赤魚の煮付け 1食 90g/エネルギー102kcal/食塩相当量0.9g	 33 さわらの塩焼き 1食 79g/エネルギー96kcal/食塩相当量0.5g	 34 彩野菜のトマト煮 1食 105g/エネルギー120kcal/食塩相当量0.7g	 35 ポトフ 1食 118g/エネルギー101kcal/食塩相当量1.0g

昼・夕食用

おまかせ 7食	5,704円 (6,160円税込)	1食あたり 約815円 (880円税込)
Aセット	Bセット	
2 豚肉と豆腐の炒め物 5 酢鶏 14 赤魚の煮物 18 さわらのマスタードソテー 23 鮭のホワイトソース仕立て 25 めばるの和風あん 27 筑前煮	8 鶏肉の野菜甘酢 11 チキンのクリームソース 13 ハンバーグデミグラスソース 16 さわらの蒲焼風 19 白身魚の甘酢あん 24 めばるの照り焼き 26 がんもと野菜の煮物	
Cセット	Dセット	
3 豚肉となすのみそ炒め 4 豚肉の塩だれ 7 鶏肉の油淋ソース 9 鶏肉のバーベキューソース 10 鶏のから揚げ 17 さわらの西京焼き 22 鮭の粕漬け	2 豚肉と豆腐の炒め物 6 鶏肉の梅風味焼き 12 チキンのトマトソース煮込み 15 あじのピリ辛焼き 20 白身魚の唐揚げ 21 鮭のちゃんちゃん焼き 28 麻婆豆腐	

おまかせ 21食	15,454円 (16,690円税込)	1食あたり 約736円 (約795円税込)	7食セットより 1食あたり 85円 (税込) おトク!
Aセット			
1 豚カツ 2 豚肉と豆腐の炒め物 3 豚肉となすのみそ炒め 4 豚肉の塩だれ 5 酢鶏 6 鶏肉の梅風味焼き 7 鶏肉の油淋ソース	9 鶏肉のバーベキューソース 10 鶏のから揚げ 12 チキンのトマトソース煮込み 14 赤魚の煮物 15 あじのピリ辛焼き 17 さわらの西京焼き 18 さわらのマスタードソテー	20 白身魚の唐揚げ 21 鮭のちゃんちゃん焼き 22 鮭の粕漬け 23 鮭のホワイトソース仕立て 25 めばるの和風あん 27 筑前煮 28 麻婆豆腐	
Bセット			
1 豚カツ 2 豚肉と豆腐の炒め物 5 酢鶏 6 鶏肉の梅風味焼き 8 鶏肉の野菜甘酢 11 チキンのクリームソース 12 チキンのトマトソース煮込み	13 ハンバーグデミグラスソース 14 赤魚の煮物 15 あじのピリ辛焼き 16 さわらの蒲焼風 18 さわらのマスタードソテー 19 白身魚の甘酢あん 20 白身魚の唐揚げ	21 鮭のちゃんちゃん焼き 23 鮭のホワイトソース仕立て 24 めばるの照り焼き 25 めばるの和風あん 26 がんもと野菜の煮物 27 筑前煮 28 麻婆豆腐	

朝食用

おまかせ 7食	3,741円 (4,040円税込)	1食あたり 約535円 (約578円税込)	7食セットが2つ
29 鶏と野菜の味噌煮 30 鶏肉の照り焼き 31 肉団子のケチャップ煮 32 赤魚の煮付け	33 さわらの塩焼き 34 彩野菜のトマト煮 35 ポトフ	6,510円 (7,030円税込)	1食あたり 465円 (約503円税込)
おまかせ 14食	7食セットが2つ	6,510円 (7,030円税込)	7食セットより 1食あたり 75円 (税込) おトク!
おまかせ 21食	7食セットが3つ	9,343円 (10,090円税込)	7食セットより 1食あたり 97円 (税込) おトク!
おまかせ 28食	7食セットが4つ	11,760円 (12,700円税込)	7食セットより 1食あたり 124円 (税込) おトク!

※写真は容器から食器に盛り付けたイメージです。※ご飯(白米)はついていません。※表示の栄養価は推定値です。※別途送料がかかります。
※詳しい加熱時間は、商品パッケージをご確認ください。※加熱しすぎると固くなる恐れがあります。冷たい場合には10秒ずつ加熱を延長して様子を見てください。

※商品は相場変動やメーカーの都合により、やむをえず価格や規格・セット内容の変更・終売とさせていただきます。
※食器へ移す際は、耐熱・電子レンジ対応の器をお使いください。

ムース



主菜1品＋副菜2品
※朝食は副菜1品になります



加熱時間目安: 昼・夕食 500W 約2分30秒 朝食 500W 約1分30秒

●お肉メイン ●お魚メイン ●その他

 ●牛すき煮 副菜(大)里芋といかの煮物 (小)ほうれん草のゆず味噌かけ 1食 165g/エネルギー253kcal/食塩相当量1.4g	 ●牛肉のみぞれ煮 副菜(大)きんぴらごぼう (小)かぼちゃのごま和え 1食 155g/エネルギー261kcal/食塩相当量1.3g	 ●ビーフカレー 副菜(大)カリフラワーと枝豆のサラダ (小)トマトのマリネ 1食 165g/エネルギー257kcal/食塩相当量1.4g	 ●ビーフステーキ風 副菜(大)いんげんとコンのコンソメスープ (小)明太マヨポテト 1食 160g/エネルギー261kcal/食塩相当量1.4g	 ●酢豚 副菜(大)ほうれん草のナムル (小)さつまいものオレンジ煮 1食 160g/エネルギー252kcal/食塩相当量1.3g	 ●豚肉の生姜焼き風 副菜(大)ひじき煮 (小)さつまいもの蜜かけ 1食 155g/エネルギー252kcal/食塩相当量1.4g
 ●豚肉のねぎ塩たれ 副菜(大)エビのタルタル (小)スイートかぼちゃ 1食 150g/エネルギー265kcal/食塩相当量1.2g	 ●肉じゃが 副菜(大)ひじきとれんこんの胡麻マヨ和え (小)ブロッコリーの鰹風味 1食 155g/エネルギー260kcal/食塩相当量1.4g	 ●ホイコーロー 副菜(大)なすと赤パプリカの中華サラダ (小)プロッコリーの鰹風味 1食 150g/エネルギー254kcal/食塩相当量1.2g	 ●チキンのトマト煮込み 副菜(大)鮭とパプリカのマリネ (小)ポテトのクリームソースかけ 1食 160g/エネルギー253kcal/食塩相当量1.2g	 ●チキンのホワイトソース 副菜(大)アスパラとエビの中華あん (小)バナナの蜜かけ 1食 155g/エネルギー271kcal/食塩相当量0.9g	 ●鶏の照焼き風 副菜(大)きゅうりとひじきの酢の物 (小)ふろふき大根 1食 155g/エネルギー259kcal/食塩相当量1.2g
 ●筑前煮 副菜(大)ブロッコリーの卵あんかけ (小)里芋の明太マヨソース 1食 165g/エネルギー265kcal/食塩相当量1.2g	 ●あじの塩焼き風 副菜(大)里芋とかぼちゃのそぼろあん (小)たまごのみぞれあん 1食 160g/エネルギー250kcal/食塩相当量1.4g	 ●あじの南蛮漬け 副菜(大)枝豆とひじきの煮物 (小)コンパネ 1食 160g/エネルギー257kcal/食塩相当量1.4g	 ●いわしのかば焼き風 副菜(大)アスパラとベーコン風の照焼き風 (小)さつまいものオレンジ煮 1食 150g/エネルギー263kcal/食塩相当量1.3g	 ●いわしの生姜煮 副菜(大)昆布と鶏の梅和え (小)バナナの蜜かけ 1食 165g/エネルギー257kcal/食塩相当量1.2g	 ●海鮮と野菜の中華旨煮 副菜(大)里芋とかぼちゃのそぼろあん (小)椎茸の照り煮 1食 170g/エネルギー255kcal/食塩相当量1.5g
 ●カレイのクリーム煮 副菜(大)じゃがいものコンソメ (小)ブロッコリーのトマトソースかけ 1食 160g/エネルギー251kcal/食塩相当量1.2g	 ●カレイの煮付け 副菜(大)里芋とかぼちゃのそぼろあん (小)たまごのみぞれあん 1食 165g/エネルギー253kcal/食塩相当量1.4g	 ●鮭の西京味噌だれ 副菜(大)いんげんの生姜和え (小)たまごの鶏そぼろあん 1食 145g/エネルギー255kcal/食塩相当量1.5g	 ●鮭のタルタルソース 副菜(大)キャベツのコンソメ煮 (小)かぼちゃの蜂蜜生煮 1食 155g/エネルギー266kcal/食塩相当量1.4g	 ●さばの照焼き風 副菜(大)なすのそぼろあん (小)かぼちゃの蜂蜜生煮 1食 145g/エネルギー253kcal/食塩相当量1.4g	 ●白身魚の中華あん 副菜(大)チキンと枝豆のサラダ (小)さつまいもの蜜かけ 1食 160g/エネルギー270kcal/食塩相当量1.3g
 ●たららの柚庵焼き風 副菜(大)紅白なます (小)かぼちゃの小倉あん 1食 155g/エネルギー256kcal/食塩相当量1.1g	 ●たら寄せ鍋風ゆずおろしあん 副菜(大)鶏とほうれん草のバター醤油 (小)スイートかぼちゃ 1食 165g/エネルギー256kcal/食塩相当量1.2g	 ●エビのチリソース 副菜(大)キャベツとにんじんのマヨサラダ (小)スイートかぼちゃ 1食 155g/エネルギー255kcal/食塩相当量1.2g	 ●ふくさたまご風 副菜(大)里芋と昆布の照り煮 (小)カリフラワーの明太マヨサラダ 1食 160g/エネルギー260kcal/食塩相当量1.3g		
 ●牛しぐれ煮 副菜: ブロッコリーとたまごの和風あん 1食 100g/エネルギー194kcal/食塩相当量0.9g					
 ●鶏とごぼうの卵とじ風 副菜: にんじんとほうれん草のごま和え 1食 100g/エネルギー168kcal/食塩相当量0.8g	 ●鮭の塩焼き風 副菜: ほうれん草の生姜和え 1食 100g/エネルギー169kcal/食塩相当量0.9g	 ●さばの味噌煮 副菜: 里芋のたまごあん 1食 100g/エネルギー160kcal/食塩相当量0.8g	 ●たららの和風あんかけ 副菜: ほうれん草とたまごのおろし和え 1食 100g/エネルギー157kcal/食塩相当量1.0g	 ●オムレツ 副菜: ポテトサラダ 1食 100g/エネルギー195kcal/食塩相当量0.7g	 ●だし巻き卵風(エビあん) 副菜: 相模の甘辛煮 1食 100g/エネルギー182kcal/食塩相当量0.7g

昼・夕食用

おまかせ
7食 5,084円
(5,490円税込)

1食あたり
約727円
(約785円税込)

Aセット

- 1 牛すき煮
- 6 豚肉の生姜焼き風
- 13 筑前煮
- 18 海鮮と野菜の中華旨煮
- 22 鮭のタルタルソース
- 23 さばの照焼き風
- 25 たららの柚庵焼き風

Bセット

- 2 牛肉のみぞれ煮
- 8 肉じゃが
- 9 ホイコーロー
- 11 チキンのホワイトソース
- 15 あじの南蛮漬け
- 16 いわしのかば焼き風
- 20 カレイの煮付け

Cセット

- 4 ビーフステーキ風
- 7 豚肉のねぎ塩たれ
- 12 鶏の照焼き風
- 17 いわしの生姜煮
- 21 鮭の西京味噌だれ
- 27 エビのチリソース
- 28 ふくさたまご風

Dセット

- 3 ビーフカレー
- 5 酢豚
- 10 チキンのトマト煮込み
- 14 あじの塩焼き風
- 19 カレイのクリーム煮
- 24 白身魚の中華あん
- 26 たら寄せ鍋風ゆずおろしあん

おまかせ
21食 13,056円
(14,100円税込)

1食あたり
約622円
(約672円税込)

7食セットより
1食あたり
113円
おトク!

Aセット

- | | | |
|------------|----------------|------------------|
| 1 牛すき煮 | 9 ホイコーロー | 21 鮭の西京味噌だれ |
| 3 ビーフカレー | 11 チキンのホワイトソース | 23 さばの照焼き風 |
| 4 ビーフステーキ風 | 12 鶏の照焼き風 | 24 白身魚の中華あん |
| 5 酢豚 | 13 筑前煮 | 25 たららの柚庵焼き風 |
| 6 豚肉の生姜焼き風 | 15 あじの南蛮漬け | 26 たら寄せ鍋風ゆずおろしあん |
| 7 豚肉のねぎ塩たれ | 16 いわしのかば焼き風 | 27 エビのチリソース |
| 8 肉じゃが | 20 カレイの煮付け | 28 ふくさたまご風 |

Bセット

- | | | |
|---------------|---------------|------------------|
| 2 牛肉のみぞれ煮 | 12 鶏の照焼き風 | 20 カレイの煮付け |
| 3 ビーフカレー | 13 筑前煮 | 22 鮭のタルタルソース |
| 4 ビーフステーキ風 | 14 あじの塩焼き風 | 23 さばの照焼き風 |
| 5 酢豚 | 15 あじの南蛮漬け | 24 白身魚の中華あん |
| 6 豚肉の生姜焼き風 | 17 いわしの生姜煮 | 26 たら寄せ鍋風ゆずおろしあん |
| 7 豚肉のねぎ塩たれ | 18 海鮮と野菜の中華旨煮 | 27 エビのチリソース |
| 10 チキンのトマト煮込み | 19 カレイのクリーム煮 | 28 ふくさたまご風 |

朝食用

おまかせ
7食 4,195円
(4,530円税込)

1食あたり
約600円
(約648円税込)

- | | |
|---------------|-----------------|
| 29 牛しぐれ煮 | 33 たららの和風あんかけ |
| 30 鶏とごぼうの卵とじ風 | 34 オムレツ |
| 31 鮭の塩焼き風 | 35 だし巻き卵風(エビあん) |
| 32 さばの味噌煮 | |

おまかせ
14食 7,278円
(7,860円税込)

7食セットが2つ
1食あたり
約520円
(約562円税込)

- 7食セットより
1食あたり
86円
おトク!

おまかせ
21食 10,500円
(11,340円税込)

7食セットが3つ
1食あたり
500円
(540円税込)

- 7食セットより
1食あたり
108円
おトク!

おまかせ
28食 13,436円
(14,510円税込)

7食セットが4つ
1食あたり
約480円
(約519円税込)

- 7食セットより
1食あたり
129円
おトク!

おまかせ
14食 9,121円
(9,850円税込)

1食あたり
約652円
(約704円税込)

7食セットより
1食あたり
81円
おトク!

Aセット

- | | |
|---------------|---------------|
| 2 牛肉のみぞれ煮 | 12 鶏の照焼き風 |
| 3 ビーフカレー | 14 あじの塩焼き風 |
| 5 酢豚 | 17 いわしの生姜煮 |
| 7 豚肉のねぎ塩たれ | 18 海鮮と野菜の中華旨煮 |
| 8 肉じゃが | 19 カレイのクリーム煮 |
| 9 ホイコーロー | 27 エビのチリソース |
| 10 チキンのトマト煮込み | 28 ふくさたまご風 |

Bセット

- | | |
|----------------|------------------|
| 1 牛すき煮 | 20 カレイの煮付け |
| 4 ビーフステーキ風 | 21 鮭の西京味噌だれ |
| 6 豚肉の生姜焼き風 | 22 鮭のタルタルソース |
| 11 チキンのホワイトソース | 23 さばの照焼き風 |
| 13 筑前煮 | 24 白身魚の中華あん |
| 15 あじの南蛮漬け | 25 たららの柚庵焼き風 |
| 16 いわしのかば焼き風 | 26 たら寄せ鍋風ゆずおろしあん |

おまかせ
28食 16,575円
(17,900円税込)

1食あたり
約592円
(約640円税込)

7食セットより
1食あたり
145円
おトク!

Aセット

- | | |
|----------------|------------------|
| 1 牛すき煮 | 15 あじの南蛮漬け |
| 2 牛肉のみぞれ煮 | 16 いわしのかば焼き風 |
| 3 ビーフカレー | 17 いわしの生姜煮 |
| 4 ビーフステーキ風 | 18 海鮮と野菜の中華旨煮 |
| 5 酢豚 | 19 カレイのクリーム煮 |
| 6 豚肉の生姜焼き風 | 20 カレイの煮付け |
| 7 豚肉のねぎ塩たれ | 21 鮭の西京味噌だれ |
| 8 肉じゃが | 22 鮭のタルタルソース |
| 9 ホイコーロー | 23 さばの照焼き風 |
| 10 チキンのトマト煮込み | 24 白身魚の中華あん |
| 11 チキンのホワイトソース | 25 たららの柚庵焼き風 |
| 12 鶏の照焼き風 | 26 たら寄せ鍋風ゆずおろしあん |
| 13 筑前煮 | 27 エビのチリソース |
| 14 あじの塩焼き風 | 28 ふくさたまご風 |

ピューレ



1日分セットでお手軽！
常温でお届けいたします

加熱時間目安:500W 約30秒
※温めなくても召し上がれます。



1 ●ピューレ1日分セット①

【朝】主菜 ----- 副菜 かぼちゃ
【昼】主菜 豚肉と野菜 副菜 ごぼうのサラダ
【夕】主菜 鶏のクリームシチュー 副菜 いんげんのごま和え

1日セット 325g / エネルギー307kcal / 食塩相当量2.1g

2 ●ピューレ1日分セット②

【朝】主菜 ----- 副菜 にんじん
【昼】主菜 牛肉じゃが 副菜 きんぴらごぼう
【夕】主菜 鶏肉と野菜 副菜 大学いも

1日セット 325g / エネルギー325kcal / 食塩相当量2.3g

3 ●ピューレ1日分セット③

【朝】主菜 ----- 副菜 コーン
【昼】主菜 白身魚と野菜 副菜 あずき
【夕】主菜 豚肉のやわらか煮 副菜 いわし梅煮

1日セット 290g / エネルギー357kcal / 食塩相当量1.8g

4 ●ピューレ1日分セット④

【朝】主菜 ----- 副菜 ほうれん草
【昼】主菜 牛しぐれ煮風 副菜 トマトのサラダ
【夕】主菜 鯖の味噌煮 副菜 さつまいも

1日セット 315g / エネルギー308kcal / 食塩相当量2.3g

5 ●ピューレ1日分セット⑤

【朝】主菜 ----- 副菜 ほうれん草ポタージュ風
【昼】主菜 鶏の筑前煮風 副菜 里芋の煮ころがし
【夕】主菜 トマト×大豆 副菜 ブロッコリーのサラダ

1日セット 305g / エネルギー319kcal / 食塩相当量2.6g

6 ●ピューレ1日分セット⑥

【朝】主菜 ----- 副菜 コーン
【昼】主菜 ぶりの照り焼き風 副菜 にんじん×かぼちゃ
【夕】主菜 鮭と野菜 副菜 照焼チキン

1日セット 340g / エネルギー361kcal / 食塩相当量2.9g

7 ●ピューレ1日分セット⑦

【朝】主菜 ----- 副菜 だし巻卵
【昼】主菜 たらこのクリーム煮 副菜 鶏肉のトマト煮
【夕】主菜 牛しぐれ煮風 副菜 かぼちゃ

1日セット 325g / エネルギー325kcal / 食塩相当量2.7g

朝・昼・夕の
1日分(5パック)を
セットに!



7日分セット 7,695円
(8,310円税込)

1日分あたり 約1,100円
(約1,188円税込)

1～7のピューレ
1日分セットが7日分

14日分セット 14,278円
(15,420円税込)

1日分あたり 約1,020円
(約1,102円税込)

7日分セットが2つ

21日分セット 20,575円
(22,220円税込)

1日分あたり 約980円
(約1,059円税込)

7日分セットが3つ

28日分セット 26,315円
(28,420円税込)

1日分あたり 約940円
(約1,015円税込)

7日分セットが4つ

麺類・サイドメニュー



朝食・ランチ・
軽食 などにおすすめです!

●きつねうどん 806円
2食セット (870円税込)
1食 269g / エネルギー322kcal / 食塩相当量6.6g

●醤油ラーメン 806円
2食セット (870円税込)
1食 236g / エネルギー368kcal / 食塩相当量5.9g

●味噌ラーメン 806円
2食セット (870円税込)
1食 256g / エネルギー414kcal / 食塩相当量6.4g

●ちゃんぽん 806円
2食セット (870円税込)
1食 260g / エネルギー373kcal / 食塩相当量5.2g

●焼きそば 806円
2食セット (870円税込)
1食 250g / エネルギー495kcal / 食塩相当量5.5g

●ナポリタン 806円
2食セット (870円税込)
1食 280g / エネルギー462kcal / 食塩相当量4.5g

●冷凍ご飯 1,704円
200g 7食セット (1,840円税込)
1食 200g / エネルギー324kcal / 食塩相当量0.2g

●鮭おにぎり 1,695円
100g 10個入り (1,830円税込)
1食 100g / エネルギー167kcal / 食塩相当量0.8g

●やさしい主食パン粥 704円
3食セット (760円税込)
1食 120g / エネルギー217kcal / 食塩相当量0.4g

●レーズンロール 667円
10個入り (720円税込)
1食 30g / エネルギー98kcal / 食塩相当量0.3g

●胚芽ロール 575円
10個入り (620円税込)
1食 30g / エネルギー98kcal / 食塩相当量0.3g

●特小ロール 445円
5個入り (480円税込)
1食 23g / エネルギー70kcal / 食塩相当量0.3g

●あんぱん 760円
10個入り (820円税込)
1食 25g / エネルギー75kcal / 食塩相当量0.1g

●具だくさんスープ 1,038円
（クリーム）5食セット (1,120円税込)
1食 180g / エネルギー90kcal / 食塩相当量1.1g

●具だくさんスープ 1,038円
（コンソメ）5食セット (1,120円税込)
1食 180g / エネルギー56kcal / 食塩相当量1.6g

●牛丼の具 843円
3個入り (910円税込)
1食 90g / エネルギー203kcal / 食塩相当量1.1g

※写真は容器から食器に盛り付けたイメージです。※ご飯(白米)はついていません。※表示の栄養価は推定値です。※別途送料がかかります。
※詳しい加熱時間は、商品パッケージをご確認ください。※加熱しすぎると固くなる恐れがあります。冷たい場合には10秒ずつ加熱を延長して様子を見てください。

お買い物ガイド

ご注文方法



WEBショップ

「食楽膳」で検索し、
公式WEBショップでご注文ください。



電話

受付時間:平日10時～17時

※土日・祝日・年末年始・
ゴールデンウィーク・お盆は除く

0120-640-407

お支払い方法

クレジットカード
後払い(コンビニ・郵便局)
代金引換・楽天ペイ
Amazon Pay
あと払い(ペイディ)

※後払い(コンビニ・郵便局)・代金引換は
手数料がかかります。

送料

配達エリア	本州・四国・九州	北海道	沖縄
送料	800円(税込)	1,380円(税込)	2,200円(税込)
※麺類・サイドメニュー のみの場合	1,380円(税込)	1,750円(税込)	3,360円(税込)

※冷凍商品と常温商品を同時に購入する場合はそれぞれに送料がかかります。

平日お昼12時までのご注文で、最短4日後にお届けします。(土日・祝日もお届け)

定期購入について

毎日の注文の手間を省き、お食事の
準備がぐっとラクになる便利なサービスです。



安心の3つのポイント

その1



お届けは自動で

ご希望の間隔で定期的にお届けします。
「毎週」「2週間ごと」「1か月ごと」など

その2



スキップできます

不要なときは、一度に6回まで
お届けをお休みできます。

その3



いつでも変更・解約OK

最低注文回数の決まりはありません。
ご都合に合わせてご利用いただけます。
※お届け日の5営業日前までにご連絡ください。

続けるほどおトク! 会員ランク制度

累計購入金額(税込・送料除く)
に応じて自動でランクアップし、
最大10%OFF!!

2回目の購入から、
すぐに **3%OFF** が
適用されます。



※商品は相場変動やメーカーの都合により、やむをえず価格や規格・セット内容の変更・終売とさせていただきます。
※食器へ移す際は、耐熱・電子レンジ対応の器をお使いください。