

商品名	tabete まごころを食卓に 膳 穂先たけのことふきの 土佐煮	tabete まごころを食卓に 膳 十目ひじき煮	tabete まごころを食卓に 膳 ごろっと野菜の塩こうじ煮	tabete まごころを食卓に 膳 4種具材のきんぴらごぼう	tabete まごころを食卓に 膳 切干大根煮	tabete まごころを食卓に 膳 洋風牛すじ煮込み	tabete まごころを食卓に 膳 ひよこ豆入り タンドリーチキン
商品イメージ							
メーカー出荷日	2022年3月7日(月)	2022年3月7日(月)	2022年3月7日(月)	2022年3月7日(月)	2022年3月7日(月)	2022年3月7日(月)	2022年3月7日(月)
規格	80g	70g	120g	70g	85g	100g	70g
賞味期間	240日	240日	240日	180日	240日	9ヶ月	9ヶ月
希望小売価格(税別)	190円	190円	250円	280円	230円	330円	350円
商品コメント	かつお節と昆布のだしで、穂先たけのことふきを炊きあげました。	10種類の具材を、かつお節と昆布のだしで仕上げたひじき煮です。	6種類の具材を、食感を大切にしながら炊き上げ、塩こうじで仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。	国産のごぼうとれんこんを使用し、シャキシャキした食感に仕上げました。	国産大根の切干大根を、かつおだしでやさしい味わいに仕上げました。	国産の牛すじを、野菜とともに濃厚なブラウンソースでじっくり煮込みました。レンジ対応パウチ商品です。	カレーペーストに漬け込み、柔らかく仕上げた鶏もも肉に、ひよこ豆を添えました。レンジ対応パウチ商品です。
商品名	tabete まごころを食卓に 膳 さばの塩焼き	tabete まごころを食卓に 膳 ぶり大根	tabete まごころを食卓に 膳 鶏手羽の黒酢煮	tabete まごころを食卓に 膳 ハンバーグ シャリアピンソース	tabete まごころを食卓に 膳 ハンバーグ デミグラスソース	tabete まごころを食卓に 膳 豚の角煮 たけのこ入り	tabete まごころを食卓に 膳 いわしの梅煮
商品イメージ							
メーカー出荷日	2022年3月7日(月)	2022年3月7日(月)	2022年3月7日(月)	2022年3月7日(月)	2022年3月7日(月)	2022年3月7日(月)	2022年3月7日(月)
規格	2切	130g	165g	150g	150g	140g	2尾
賞味期間	1年	12ヶ月	12ヶ月	9ヶ月	9ヶ月	240日	1年
希望小売価格(税別)	450円	390円	430円	430円	430円	470円	400円
商品コメント	焼目を付けたさばを2切れ入れました。程よい塩味が食欲をそそります。レンジ対応パウチ商品です。	国産のぶり大根を、じっくりと味がしみるまで炊き上げました。レンジ対応パウチ商品です。	国産の鶏手羽を、鹿児島産の壺造り黒酢仕立てのたれで柔らかく仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。	肉のうまみを凝縮したハンバーグに、玉ねぎの甘さと赤ワインのコクが特徴のシャリアピンソースで仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。	肉のうまみを凝縮したハンバーグに、濃厚なコクが特徴のトリュフ入りデミグラスソースで仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。	柔らかく煮込んだ豚の角煮とたけのこを、生姜香る味わいに仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。	国産のいわしを、梅肉でさっぱりと仕上げました。レンジ対応パウチ商品です。