

らか
おかずセット

なめらか
パンセット

さ
かさ

付着性
口中での張付き

凝集性
口中でのまとまり易さ

付着性・凝集性という食品特性に着目し
「飲み込みやすさ」に配慮した
ムース食のおかずセットです。



飲み込みやすい

味、香り、彩りそのままのムース仕立て
多彩なバリエーション
トック&レンジ調理で、簡単便利

ご注文・お問合せについて

好きな商品が決まりましたら
ご注文書をFAX頂くか、もしくは
0120-917-549 におかけください。

お届け時について

お受取りの際に、ヤマトクール便配達者へ
代金をお支払いください。

商品を取り出し、すぐ冷凍庫へ入れてください。

ご注文方法

電話でのご注文・お問合せ

0120-917-549

～金曜日：9時～12時・13時～17時
日および夏季・年末年始の休業日を除く

FAXご注文

047-477-3354

24 時間受付

日東ベスト株式会社

274-8585 千葉県船橋市習志野 4-7-1

日東ベスト株式会社 宅配受注係

http://www.nittobest.co.jp

「噛む力」「飲み込む機能」の
弱くなった方へ

なめらか
おかずセット

香で
つぶせる



飲み込みやすいなめらかさ

全品 税込 529 円 (本体 490 円) 冷凍

P1～8

ムースのパンとおかず2品が
セットになった「一食完結タイプ」

なめらか
パンセット

香で
つぶせる



忙しい朝食にも

全品 税込 545 円 (本体 505 円) 冷凍

P9～12

冷凍宅配おかずのご案内



日東ベスト株式会社

リニューアル / めらか おかずセット

品 + 副菜2品]



量 1食あたり
kcal 約 14.6g
たんぱく質
食塩相当量 1.5g以下

は1食あたりの栄養価で、シリーズ全品の平均値です。

法 商品は冷凍状態でお届けいたします。

の端をハサミで少し切り、トレーにいたたま
子レンジ(500w)で外袋に記載の時間加熱してくださ
レンジタイム 500w の目安です。
機種・使用年数などにより異なる場合があります。

を開けずに、蒸し器(弱火)またはスチームコンベクション(90℃)
外袋に記載の時間加熱してください。
調理器具、個数により異なります。
加熱しすぎないようにご注意ください。

焼き風



2. さばの味噌煮



4. 牛すき煮

「噛んだり 飲み込んだりしにくい方にも 食事の幸せを味わっていただきたい」

飲み込む機能が弱くなった方向けのなめらかなムース食のおかずセットです。
トレーに盛り付け済みなので、簡単調理でお召し上がりいただけます。

副菜(小)

なすのバター

醤油

トレーに
盛り付け済

舌で
つぶせる

冷凍

開封時

副菜(大)

枝豆とエビ
のサラダ

お届け時

主菜

オムレツ

付け合せ:
カリフラワー
ブロッコリー

「オムレツプレート」

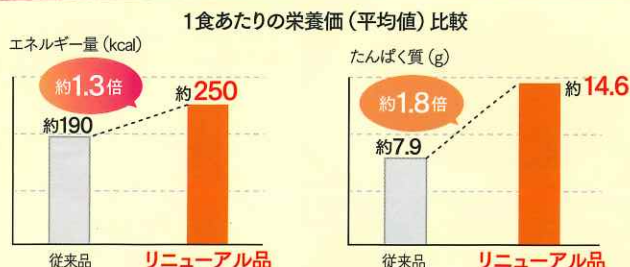
主菜 : オムレツ

付け合せ: カリフラワー、ブロッコリー

副菜(大): 枝豆とエビのサラダ

副菜(小): なすのバター醤油

エネルギー・たんぱく質量が従来品よりアップ!



なめらかおかずセットは単品全30種をご用意しております。

「単品」でのお申し込みと初めての方むけの

「なめらかおかずセット4種組合せ」がございます。

なめらかおかずセット

単品 税込 529円
(本体490円)

初めての方にお勧め なめらか

おかずセット4種組合せ

1. 豚肉の生姜焼き風
主菜: 豚肉の生姜焼き風
副菜: ひじき煮・さつまいもの蜜がけ
2. さばの味噌煮
主菜: さばの味噌煮
副菜: きんぴらごぼう・里芋のずんだ和え
3. ふくさたまご風
主菜: ふくさたまご風
副菜: 里芋と昆布の照り煮・カリフラワーの明太マヨサラダ
4. 牛すき煮
主菜: 牛すき煮
副菜: 里芋といかの煮物・ほうれん草のゆず味噌かけ

こちらの4種組合せは、送料・税・代引き手数料込みの価格です。

なめらかおかずセット

4種組合せ

2,720円

「なめらかおかずセット4種組合せ」の組合せ内容に変更できません。



主菜 1品 + 副菜 2品
全品
税込 **529円** (本体490円)

ご注文は

宅記サービス
無料通話
ダイヤル

[月～金曜日:9時～12時・13時～17時]
(祝祭日および夏季・年末年始の休業日を除く)

FAXご注文 (24時間受付)

0120-917-549 **047-477-3354**



SG-61

ねぎムースの粒々入り塩たれ
豚肉のねぎ塩たれ 150g

主菜: 豚肉のねぎ塩たれ
付け合せ: ほうれん草
副菜 (大): エビのタルタル
副菜 (小): スイートかぼちゃ
● 栄養成分 (1食あたり) ● 調理方法
エネルギー: 265kcal レンジ調理 2分 40秒
たんぱく質: 14.7g 蒸し調理 25分
脂質: 15.7g
炭水化物: 17.7g
食塩相当量: 1.2g



SG-66

さっぱりとした
牛肉のみぞれ煮 155g

主菜: 牛肉のみぞれ煮
付け合せ: 椎茸、ほうれん草
副菜 (大): きんぴらごぼう
副菜 (小): かぼちゃのごま和え
● 栄養成分 (1食あたり) ● 調理方法
エネルギー: 261kcal レンジ調理 2分 30秒
たんぱく質: 13.6g 蒸し調理 25分
脂質: 14.2g
炭水化物: 21.5g
食塩相当量: 1.3g



SG-62

甘辛和風だれ
牛すき煮 165g

主菜: 牛すき煮
具材: ビーフ、白菜、にんじん、椎茸
副菜 (大): 里芋とかいもの煮物
副菜 (小): ほうれん草のゆず味噌かけ
● 栄養成分 (1食あたり) ● 調理方法
エネルギー: 253kcal レンジ調理 2分 30秒
たんぱく質: 15.1g 蒸し調理 25分
脂質: 13.8g
炭水化物: 18.3g
食塩相当量: 1.4g



SG-67

根菜たっぷりの煮物の定番
筑前煮 165g

主菜: 筑前煮
具材: チキン、ごぼう、れんこん、椎茸、にんじん
副菜 (大): ブロッコリーの卵あんかけ
副菜 (小): 里芋の明太マヨソース
● 栄養成分 (1食あたり) ● 調理方法
エネルギー: 265kcal レンジ調理 2分 30秒
たんぱく質: 14.9g 蒸し調理 25分
脂質: 15.7g
炭水化物: 18.0g
食塩相当量: 1.2g



SG-63

粗つぶしの
玉ねぎムース入り生姜だれ
豚肉の生姜焼き風 155g

主菜: 豚肉の生姜焼き風
付け合せ: キャベツ
副菜 (大): ひじき煮
副菜 (小): さつま芋の蜜がけ
● 栄養成分 (1食あたり) ● 調理方法
エネルギー: 252kcal レンジ調理 2分 30秒
たんぱく質: 13.7g 蒸し調理 25分
脂質: 13.4g
炭水化物: 21.0g
食塩相当量: 1.4g



SG-68

甘辛の煮汁で食が進む
カレーの煮付け 165g

主菜: カレーの煮付け
付け合せ: 椎茸、にんじん
副菜 (大): 里芋とかぼちゃのそぼろあん
副菜 (小): ほうれん草のごま和え
● 栄養成分 (1食あたり) ● 調理方法
エネルギー: 253kcal レンジ調理 2分 30秒
たんぱく質: 15.3g 蒸し調理 25分
脂質: 12.9g
炭水化物: 21.1g
食塩相当量: 1.4g



SG-64

おなじみの鶏肉料理
鶏の照焼き風 155g

主菜: 鶏の照焼き風
付け合せ: 長ネギ、にんじん
副菜 (大): きゅうりとひじきの酢の物
副菜 (小): ふろふき大根
● 栄養成分 (1食あたり) ● 調理方法
エネルギー: 259kcal レンジ調理 2分 20秒
たんぱく質: 13.4g 蒸し調理 25分
脂質: 14.2g
炭水化物: 20.0g
食塩相当量: 1.2g



SG-69

こくのある西京味噌で
鮭の西京味噌だれ 145g

主菜: 鮭の西京味噌だれ
付け合せ: たけのこ、にんじん
副菜 (大): いんげんの生姜和え
副菜 (小): たまごの鶏そぼろあん
● 栄養成分 (1食あたり) ● 調理方法
エネルギー: 255kcal レンジ調理 2分 20秒
たんぱく質: 15.0g 蒸し調理 25分
脂質: 14.6g
炭水化物: 15.6g
食塩相当量: 1.5g



SG-65

おふくろの味
肉じゃが 155g

主菜: 肉じゃが
具材: ポーク、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ
副菜 (大): ひじきとれんこんの胡麻マヨ和え
副菜 (小): ブロッコリーの鰹風味
● 栄養成分 (1食あたり) ● 調理方法
エネルギー: 260kcal レンジ調理 2分 10秒
たんぱく質: 13.5g 蒸し調理 25分
脂質: 15.4g
炭水化物: 17.8g
食塩相当量: 1.4g



SG-70

シンプルな味わい
いわしの生姜煮 165g

主菜: いわしの生姜煮
付け合せ: いんげん、にんじん
副菜 (大): 昆布と鶏の梅和え
副菜 (小): バナナの蜜がけ
● 栄養成分 (1食あたり) ● 調理方法
エネルギー: 257kcal レンジ調理 2分 40秒
たんぱく質: 16.1g 蒸し調理 25分
脂質: 12.4g
炭水化物: 21.0g
食塩相当量: 1.2g

※栄養成分は「七訂日本食品標準成分表」による計算値です。写真は全て盛付例です。

なめらかおかずセット
なめらかパンセット
FAXご注文書



主菜 1品 + 副菜 2品
全品
税込 **529円** (本体490円)

ご注文は

宅配サービス
無料通話
ダイヤル

[月～金曜日:9時～12時・13時～17時]
(祝祭日および夏季・年末年始の休業日を除く)

FAXご注文(24時間受付)

0120-917-549 **047-477-3354**

なめらかおかずセット

なめらかパンセット

FAXご注文書



SG-71

西京味噌の上品な甘さ

さわらの西京焼き風

155g

主菜: さわらの西京焼き風

和食 魚

付け合せ: 長ネギ、たけのこ

副菜 (大): 紅白なます

副菜 (小): さつまいもの小倉あん

● 栄養成分 (1食当たり) ● 調理方法

エネルギー: 254kcal

たんぱく質: 13.8g

脂質: 13.3g

炭水化物: 20.8g

食塩相当量: 1.1g

レンジ調理

2分 20 秒

蒸し調理

25 分



SG-72

塩焼きの味わいを再現

あじの塩焼き風

160g

主菜: あじの塩焼き風

和食 魚

付け合せ: いんげん、にんじん

副菜 (大): 里芋といかの煮物

副菜 (小): たまごのみぞれあん

● 栄養成分 (1食当たり) ● 調理方法

エネルギー: 250kcal

たんぱく質: 15.4g

脂質: 14.9g

炭水化物: 13.9g

食塩相当量: 1.4g

レンジ調理

2分 30 秒

蒸し調理

25 分



SG-73

甘酢に、ほんのり唐辛子を
忍ばせて

あじの南蛮漬け

160g

主菜: あじの南蛮漬け

和食 魚

付け合せ: パプリカ (黄)、パプリカ (赤)

副菜 (大): 枝豆とひじきの煮物

副菜 (小): コーンバター

● 栄養成分 (1食当たり) ● 調理方法

エネルギー: 257kcal

たんぱく質: 14.2g

脂質: 14.3g

炭水化物: 19.6g

食塩相当量: 1.4g

レンジ調理

2分 30 秒

蒸し調理

25 分



SG-74

生姜が香る

さばの味噌煮

155g

主菜: さばの味噌煮

和食 魚

付け合せ: いんげん、大根

副菜 (大): きんぴらごぼう

副菜 (小): 里芋のずんだ和え

● 栄養成分 (1食当たり) ● 調理方法

エネルギー: 257kcal

たんぱく質: 13.5g

脂質: 13.7g

炭水化物: 21.1g

食塩相当量: 1.2g

レンジ調理

2分 20 秒

蒸し調理

25 分



SG-75

だしのきいた、具だくさん卵料理

ふくさたまご風

160g

主菜: ふくさたまご風

和食 卵

具材: たまご、枝豆、椎茸、にんじん

副菜 (大): 里芋と昆布の照り煮

副菜 (小): カリフラワーの明太マヨサラダ

● 栄養成分 (1食当たり) ● 調理方法

エネルギー: 260kcal

たんぱく質: 13.9g

脂質: 15.6g

炭水化物: 18.0g

食塩相当量: 1.3g

レンジ調理

2分 50 秒

蒸し調理

25 分



SG-76

みんな大好き

ビーフカレー

165g

主菜: ビーフカレー

洋食 肉

具材: ビーフ、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん

副菜 (大): カリフラワーと枝豆のサラダ

副菜 (小): トマトのマリネ

● 栄養成分 (1食当たり) ● 調理方法

エネルギー: 257kcal

たんぱく質: 13.3g

脂質: 15.7g

炭水化物: 17.9g

食塩相当量: 1.4g

レンジ調理

2分 30 秒

蒸し調理

25 分



SG-77

鮮やかな彩り

チキンのトマト煮込み

160g

主菜: チキンのトマト煮込み

洋食 肉

付け合せ: ブロッコリー

副菜 (大): 鮭とパプリカのマリネ

副菜 (小): ポテトのクリームソースかけ

● 栄養成分 (1食当たり) ● 調理方法

エネルギー: 253kcal

たんぱく質: 14.4g

脂質: 14.9g

炭水化物: 17.0g

食塩相当量: 1.2g

レンジ調理

2分 20 秒

蒸し調理

25 分



SG-78

ごちそうメニュー

ビーフステーキ風

160g

主菜: ビーフステーキ風

洋食 肉

付け合せ: カリフラワー、にんじん

副菜 (大): いんげんとコーンのコンソメソース

副菜 (小): 明太マヨポテト

● 栄養成分 (1食当たり) ● 調理方法

エネルギー: 261kcal

たんぱく質: 13.4g

脂質: 15.9g

炭水化物: 17.0g

食塩相当量: 1.4g

レンジ調理

2分 40 秒

蒸し調理

25 分



SG-79

こく深い味わい

さわらのバター醤油

150g

主菜: さわらのバター醤油

洋食 魚

具材: 玉ねぎ、にんじん

副菜 (大): アスパラとベーコン風の照焼き風

副菜 (小): さつまいものオレンジ煮

● 栄養成分 (1食当たり) ● 調理方法

エネルギー: 260kcal

たんぱく質: 16.1g

脂質: 14.7g

炭水化物: 17.2g

食塩相当量: 1.2g

レンジ調理

2分 30 秒

蒸し調理

25 分



SG-80

まろやかなクリームソースで

カレイのクリーム煮

160g

主菜: カレイのクリーム煮

洋食 魚

付け合せ: ほうれん草、パプリカ (黄)

副菜 (大): ジャがいものコンソメ風

副菜 (小): ブロッコリーのトマトソースかけ

● 栄養成分 (1食当たり) ● 調理方法

エネルギー: 251kcal

たんぱく質: 15.8g

脂質: 14.9g

炭水化物: 15.1g

食塩相当量: 1.2g

レンジ調理

2分 30 秒

蒸し調理

25 分

※栄養成分は「七訂日本食品標準成分表」による計算値です。写真は全て盛付例です。



主菜 1品 + 副菜 2品

全品
税込 **529円** (本体490円)

ご注文は

宅記サービス

無料通話
ダイヤル

[月～金曜日:9時～12時・13時～17時]

(祝祭日および夏季・年末年始の休業日を除く)

FAXご注文 (24時間受付)

0120-917-549 **047-477-3354**

なめらかおかずセット

なめらかパンセット

FAXご注文書

SG-81

和食の定番

さばの照焼き風

145g

主菜:さばの照焼き風

付け合せ:ほうれん草、たまご

副菜 (大):なすのそぼろあん

副菜 (小):かぼちゃの蜂蜜生煮

●栄養成分 (1食当たり) ●調理方法

エネルギー: 253kcal

たんぱく質: 16.7g

脂質: 13.5g

炭水化物: 16.4g

食塩相当量: 1.4g

レンジ調理
2分 20秒蒸し調理
25分

SG-82

まろやかな味わい

鮭のタルタルソース

155g

主菜:鮭のタルタルソース

付け合せ:ほうれん草

副菜 (大):キャベツのコンソメ煮

副菜 (小):かぼちゃの蜂蜜生煮

●栄養成分 (1食当たり) ●調理方法

エネルギー: 266kcal

たんぱく質: 13.5g

脂質: 15.8g

炭水化物: 19.4g

食塩相当量: 1.4g

レンジ調理
2分 40秒蒸し調理
25分

SG-83

鶏メニューの定番

チキンのホワイトソース

155g

主菜:チキンのホワイトソース

具材:じゃがいも、にんじん

副菜 (大):アスパラとエビの中華あん

副菜 (小):バナナの蜜がけ

●栄養成分 (1食当たり) ●調理方法

エネルギー: 271kcal

たんぱく質: 15.3g

脂質: 15.0g

炭水化物: 19.8g

食塩相当量: 0.9g

レンジ調理
2分 30秒蒸し調理
25分

SG-84

食欲そそる甘酢あん

酢豚

160g

主菜:酢豚

具材:ポーク、ピーマン、玉ねぎ、にんじん

副菜 (大):ほうれん草のナムル

副菜 (小):さつま芋のオレンジ煮

●栄養成分 (1食当たり) ●調理方法

エネルギー: 252kcal

たんぱく質: 13.3g

脂質: 13.2g

炭水化物: 22.1g

食塩相当量: 1.3g

レンジ調理
2分 30秒蒸し調理
25分

SG-85

人気の中華メニュー

ホイコーロー

150g

主菜:ホイコーロー

具材:ポーク、ピーマン、キャベツ

副菜 (大):なすと赤パプリカの中華サラダ

副菜 (小):かぼちゃの蜂蜜生煮

●栄養成分 (1食当たり) ●調理方法

エネルギー: 254kcal

たんぱく質: 13.1g

脂質: 14.9g

炭水化物: 18.7g

食塩相当量: 1.2g

レンジ調理
2分 30秒蒸し調理
25分

SG-86

しっとりなめらかな卵の食感

オムレツプレート

140g

主菜:オムレツ

付け合せ:カリフラワー、ブロッコリー

副菜 (大):枝豆とエビのサラダ

副菜 (小):なすのバター醤油

●栄養成分 (1食当たり) ●調理方法

エネルギー: 268kcal

たんぱく質: 13.6g

脂質: 18.0g

炭水化物: 13.6g

食塩相当量: 1.1g

レンジ調理
2分 00秒蒸し調理
25分

SG-87

旨みたっぷり

白身魚の中華あん

160g

主菜:白身魚の中華あん

付け合せ:ピーマン、椎茸、にんじん

副菜 (大):チキンと枝豆のサラダ

副菜 (小):さつま芋の蜜がけ

●栄養成分 (1食当たり) ●調理方法

エネルギー: 270kcal

たんぱく質: 15.6g

脂質: 14.6g

炭水化物: 21.4g

食塩相当量: 1.3g

レンジ調理
2分 00秒蒸し調理
25分

SG-88

エビとイカのムースで

海鮮と野菜の中華旨煮

170g

主菜:海鮮と野菜の中華旨煮

具材:エビ、イカ、玉ねぎ、ピーマン、にんじん

副菜 (大):里芋とかぼちゃのそぼろあん

副菜 (小):椎茸の照り煮

●栄養成分 (1食当たり) ●調理方法

エネルギー: 255kcal

たんぱく質: 16.9g

脂質: 13.5g

炭水化物: 18.7g

食塩相当量: 1.5g

レンジ調理
2分 30秒蒸し調理
25分

SG-89

エビの旨味

エビのチリソース

155g

主菜:エビのチリソース

付け合せ:いんげん、たまご

副菜 (大):キャベツとにんじんのマヨサラダ

副菜 (小):スイートかぼちゃ

●栄養成分 (1食当たり) ●調理方法

エネルギー: 255kcal

たんぱく質: 14.4g

脂質: 14.7g

炭水化物: 17.9g

食塩相当量: 1.2g

レンジ調理
2分 20秒蒸し調理
25分

SG-90

ほんのり香るゆず風味

たらの寄せ鍋風味ずおろしあん

165g

主菜:たらの寄せ鍋風味ずおろしあん

具材:たら、長ネギ、にんじん、白菜

副菜 (大):鶏とほうれん草のバター醤油

副菜 (小):スイートかぼちゃ

●栄養成分 (1食当たり) ●調理方法

エネルギー: 256kcal

たんぱく質: 16.2g

脂質: 13.4g

炭水化物: 19.4g

食塩相当量: 1.2g

レンジ調理
2分 30秒蒸し調理
25分

※栄養成分は「七訂日本食品標準成分表」による計算値です。写真は全て盛付例です。

w!!

8品

なめらか パンセット

品 + 副菜2品]

一量
kcalたんぱく質
約 11.8g食塩相当量
1.0g以下

は1食あたりの栄養価で、シリーズ全品の平均値です。

法 商品は冷凍状態でお届けいたします。

袋の端をハサミで少し切り、トレーにいったまま
電子レンジ(500w)で外袋に記載の時間加熱してください。
※レンジタイム 500wの目安です。
機種・使用年数などにより異なる場合があります。

袋を開けずに、蒸し器(弱火)またはスチームコンベクション(90℃)
で外袋に記載の時間加熱してください。
※調理器具、個数により異なります。
加熱しすぎないようにご注意ください。

ットは単品全8種をご用意しております。
完結タイプです。

パンセット

単品 税込

545円
(本体 505円)

朝食 にぴったりな一食完結タイプ

飲み込み易さに配慮した、なめらかなムースの「パン」とムース食のおかず2品が
セットになった一食完結タイプのお弁当です。ジャムパン風、パンスープ風など
パンの楽しみ方は8種類、毎日の朝ごはんやランチにもピッタリです。

舌で
つぶせる

冷凍

トレーに
盛り付け済

開封時

副菜(小)

ほうれん草
バターコーン

副菜(大)

チキンの
クリーム煮

パン

ムースのパンに
様々なソースを
トッピング

お届け時

「なめらかパンセット(オレンジソース)」

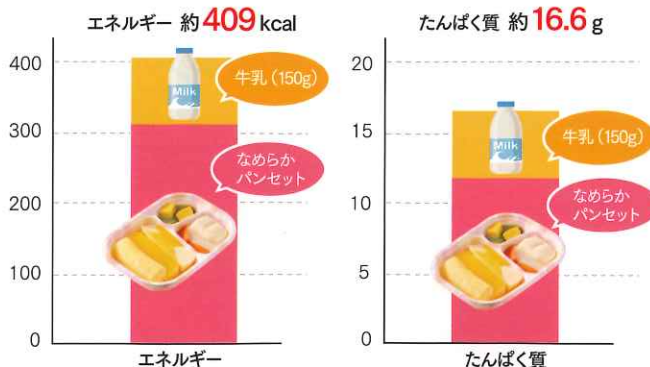
パン : オレンジソース

副菜(大): チキンのクリーム煮

副菜(小): ほうれん草バターコーン



なめらかパンセットと牛乳(150g)を 組み合わせたお食事の場合



※なめらかパンセットの栄養価はシリーズ全品の平均値で算出

パン1品+副菜2品

全品
税込 **545円** (本体505円)

ご注文は

宅記サービス

無料通話
ダイヤル[月~金曜日:9時~12時・13時~17時]
(祝祭日および夏季・年末年始の休業日を除く)

FAXご注文(24時間受付)

0120-917-549 **047-477-3354**

SG-91

**なめらかパンセット
(コンソメソース)**

180g

パン:コンソメソース
副菜(大):ベーコンエッグ
副菜(小):ブロッコリーとトマトのサラダ

●栄養成分

(1食当たり)

エネルギー:310kcal

たんぱく質:13.1g

脂質:18.3g

炭水化物:22.9g

食塩相当量:1.0g

●調理方法

レンジ調理
3分00秒蒸し調理
35分

SG-92

**なめらかパンセット
(はちみつバター)**

190g

パン:はちみつバター
副菜(大):枝豆とベーコン風の洋風煮
副菜(小):ブロッコリーとパプリカのトマトソース

●栄養成分

(1食当たり)

エネルギー:308kcal

たんぱく質:10.4g

脂質:17.0g

炭水化物:29.6g

食塩相当量:0.8g

●調理方法

レンジ調理
3分00秒蒸し調理
35分

SG-93

**なめらかパンセット
(あんバター)**

195g

パン:あんバター
副菜(大):ブロッコリーとベーコン風のコンソメ煮
副菜(小):にんじんと長ネギの煮物

●栄養成分

(1食当たり)

エネルギー:312kcal

たんぱく質:10.4g

脂質:17.7g

炭水化物:28.6g

食塩相当量:0.8g

●調理方法

レンジ調理
3分00秒蒸し調理
35分

SG-94

**なめらかパンセット
(オレンジソース)**

190g

パン:オレンジソース
副菜(大):チキンのクリーム煮
副菜(小):ほうれん草バターコーン

●栄養成分

(1食当たり)

エネルギー:304kcal

たんぱく質:12.3g

脂質:17.6g

炭水化物:24.6g

食塩相当量:0.7g

●調理方法

レンジ調理
3分00秒蒸し調理
35分

SG-95

**なめらかパンセット
(バターソース)**

190g

パン:バターソース
副菜(大):コーンと鮭のクリームソース
副菜(小):ピーマンとにんじんの生姜和え

●栄養成分

(1食当たり)

エネルギー:304kcal

たんぱく質:11.7g

脂質:17.3g

炭水化物:25.5g

食塩相当量:0.9g

●調理方法

レンジ調理
3分00秒蒸し調理
35分

SG-96

**なめらかパンセット
(ブルーベリーソース)**

190g

パン:ブルーベリーソース
副菜(大):鶏の照焼き風
副菜(小):かぼちゃ煮

●栄養成分

(1食当たり)

エネルギー:308kcal

たんぱく質:11.4g

脂質:16.7g

炭水化物:28.1g

食塩相当量:0.8g

●調理方法

レンジ調理
3分00秒蒸し調理
35分

SG-97

**なめらかパンセット
(トマトソース)**

185g

パン:トマトソース
副菜(大):チキンと枝豆のコンソメ風
副菜(小):さつまいものオレンジ煮

●栄養成分

(1食当たり)

エネルギー:326kcal

たんぱく質:12.3g

脂質:19.6g

炭水化物:25.3g

食塩相当量:1.0g

●調理方法

レンジ調理
3分00秒蒸し調理
35分

SG-98

**なめらかパンセット
(コーンポタージュ風)**

190g

パン:コーンポタージュ風
副菜(大):ポークとブロッコリーの生姜醤油和え
副菜(小):トマトのマリネ

●栄養成分

(1食当たり)

エネルギー:320kcal

たんぱく質:13.3g

脂質:18.8g

炭水化物:24.6g

食塩相当量:1.0g

●調理方法

レンジ調理
3分00秒蒸し調理
35分

※栄養成分は「七訂日本食品標準成分表」による計算値です。写真は全て盛付例です。

なめらかおかずセット単品

商品名	商品コード	価格(税込)	数量	金額
ねぎ塩たれ	98928	529円		円
煮	98908	529円		円
生姜焼き風	98927	529円		円
焼き風	98922	529円		円
煮	98923	529円		円
みぞれ煮	98909	529円		円
	98921	529円		円
煮付け	98907	529円		円
京味噌だれ	98910	529円		円
生薑煮	98902	529円		円
西京焼き風	98914	529円		円
焼き風	98900	529円		円
蜜漬け	98901	529円		円
味噌煮	98913	529円		円
まご風	98926	529円		円
レー	98924	529円		円
トマト煮込み	98919	529円		円
ステーキ風	98925	529円		円
バター醤油	98915	529円		円
クリーム煮	98906	529円		円
焼き風	98912	529円		円
タルソース	98911	529円		円
ホワイトソース	98920	529円		円
	98917	529円		円
ロー	98929	529円		円
プレート	98904	529円		円
中華あん	98916	529円		円
野菜の中華旨煮	98905	529円		円
ソース	98903	529円		円
鰻風ゆずおろしあん	98918	529円		円

なめらかパンセット単品

商品名	商品コード	価格(税込)	数量	金額
ソース	98891	545円		円
バター	98892	545円		円
	98893	545円		円
ソース	98894	545円		円
ソース	98895	545円		円
ソース	98896	545円		円
ソース	98897	545円		円
タージュ風	98898	545円		円

3,000円(税込)以上で送料無料

①単品商品合計(税込)

トクール便にてお届けいたします)

北(宮城・山形・福島)・北陸・中部	990円(税込)
森・秋田・岩手)・中国・四国・九州・北海道	1,210円(税込)
	1,540円(税込)

※送料は変更になる場合がございます。

税) ※上記お届けエリア価格	円
手数料(税込) ※1万円未満330円・3万円未満440円	円
②送料・代引合計(税込)	円

単品ご注文合計金額(①+②)

ご依頼主

お名前	(フリガナ)	性別
		男・女
Eメール		
TEL	携帯	
FAX		
ご住所	(フリガナ)	
	〒	

お届け先

※上記と異なるお届け先の場合ご記入ください。

お名前	(フリガナ)
TEL	
ご住所	(フリガナ)
	〒

お届け希望日時

※お届けはご注文を頂いてから一週間程度となっております。

月	日	希望	☐ 午前	☐ 18時~20時
			☐ 14時~16時	☐ 19時~21時
			☐ 16時~18時	

SGS-02 なめらか おかず セット 4種組合せ

「豚肉の生姜焼き風」「さばの味噌煮」
「ふくさたまご風」「牛すき煮」

送料・税・代引き手数料込み

なめらか おかずセット4種組合せ 2,720円 × 個 = 円

② なめらか おかずセット4種組合せ ご注文合計金額 円

お支払い合計金額 ① + ② ご注文総合計金額

ご確認、ご不明点がございましたら下記までお問合せください。

0120-917-549 月~金曜日:9時~12時・13時~17時
(祝祭日および夏季・年末年始の休業日を除く)

●お届けはご注文を頂いてから一週間程度となっております。

●お支払い方法は代引きにて対応しております。

※ゆうちょ銀行払込ご希望の方は、お手数ですが無料通話ダイヤルまでご連絡をお願いします。

※ホームページからのご注文受付は現在おこなっておりません。

通信欄

個人情報保護のお約束:お客様の個人情報は、当社発送業務のみに使用し、外部に漏らすようなことは一切ございません。



日東ベスト株式会社

ご注文FAX番号 047-477-3354