

からだにやさしい お食事の採れる 宅配サービス です！

冷凍を
電子レンジで

調理済みのお食事を
電子レンジで温めるだけで、
美味しく召し上がれます。



生活習慣病、高齢者の方に提供したいお食事は「安心」と「美味しさ」へのこだわりがあります。

天然だし・手作りへのこだわり

- ◆すべての御膳は**昆布とかつおの天然だし**(京風)。
- ◆水は**還元水**を使用。
- ◆食べやすいように**魚の骨は取り除いています**。(手作業で行っていますので、多少残っている場合があります。)
- ◆厳選された**新鮮食材**を使用。
- ◆**経験豊富な管理栄養士**の徹底した指導のもとに、調理師が作り上げる食事。
- ◆病態食によっては**独自の調味料**によってエネルギーコントロールを行っています。

食べ易さ・手軽さへのこだわり

- ◆**電子レンジ**で4~5分。
- ◆当社オリジナルの**セイロ方式の加熱パック**を使用。加熱時にふくらみ、蒸気の力を使って(旨味は逃がさず)温めます。**できたての美味しさ**を、食べ易く手軽に味わって頂けます。



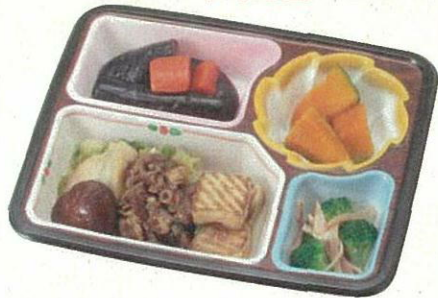
※イメージ写真

・レンジから商品を取り出す際、火傷には十分ご注意ください。・開封時にはハサミをご利用下さい。
・解凍、加熱時間は、室内またはレンジの種類によっても差があり、記載時間は目安となっております。
・解凍後は、すぐにお召し上がり下さい。

糖尿病・高血圧・肥満などの方

適正なエネルギー量を守りながら、栄養素をバランスよく配分して豊かな献立に仕上げました。

エネルギーコントロール食 御膳A・B



すき焼き風煮(ほか(一例))

- すみれA御膳(1食あたり)
エネルギー**190kcal**
塩分**2.1g以下**
- すみれB御膳(1食あたり)
エネルギー**230kcal**
塩分**2.1g以下**

1食
円
税込

高血圧・心臓病などの方

動物性脂質*を控えて、減塩を守りながら、栄養素をバランスよく配分して豊かな献立に仕上げました。
*獣鳥肉類由来の脂質

減塩食 御膳



ハンバーグの洋風ソースかけ(ほか(一例))

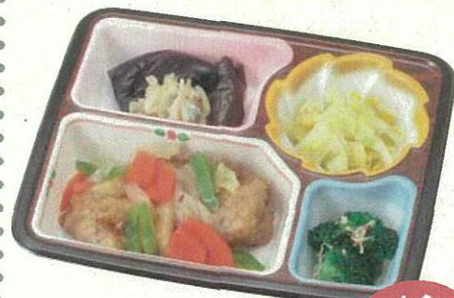
- すずらん御膳(1食あたり)
エネルギー**275kcal**
塩分**2.1g以下**

1食
円
税込

腎臓病・人工透析中などの方

適正なエネルギー量・たんぱく質量を守りながら、カリウム・リン・塩分・水分にも配慮して、豊かな献立に仕上げました。

低たんぱく・低塩分食 御膳A・B



鶏肉の甘酢あんかけ(ほか(一例))

- れんげA御膳(1食あたり)
エネルギー**310kcal**
たんぱく質**16g** 塩分**2.1g以下**
- れんげB御膳(1食あたり)
エネルギー**310kcal**
たんぱく質**9g** 塩分**1.7g以下**

1食
円
税込

※御膳の容器は変更する場合があります。

●御膳には、ごはんが付いていません。ごはんをご希望の場合、別途税込価格105円(1個)にてお届けします。
●糖尿病性腎症などの制限がある方への対応もご相談に応じます。 ●お得なお試しセットもご用意しています。お問い合わせ下さい。