

定期コースの献立予定表

* 献立は予告なく変更されることがございます。

お届け日	⇒14食コース	⇒12食コース	⇒10食コース	⇒8食コース	⇒6食コース		
1/18~ 1/24	豚肉とかぶの味噌煮	白身魚のフライ	ぶりの照焼	豚肉の生姜焼	豚肉のきのこソース	メバルの煮付け	かれいのふんわり焼
	鶏肉と野菜のケチャップ炒め	豆腐ハンバーグ	鶏肉のレモンクリームソース	野菜のスクランブルエッグ	鶏肉のトマトチーズ焼	野菜スープもちりぎょうざ	牛肉の赤ワイン煮
1/25~ 1/31	メルルーサの梅風味焼	ぶり大根	かじきの洋風炒め	鶏肉のピカタトマトソース	豆腐の卵とじ	シルバーの黄身焼	黒むつの紅葉おろし
	炒り鶏	ポークソテー	オムレツデミグラスソース	ひれかつ	牛肉のシリアピンソース	鶏肉の唐揚げ香味ソース	豚肉とねぎの炒め煮
2/1~2/7	豚肉と厚揚げの中華炒め	ほっけの胡麻焼	サーモンフライ	豚肉の卵とじ	大根の肉そぼろ	さわらの幽庵焼	さばの照焼
	いかとえびのチリソース	鶏肉のハワイアンソテー	冬瓜の湯葉あんかけ	鶏肉と白菜のポン酢仕立て	ビーフシチュー	筑前煮	豚肉の薬味だれ
2/8~2/14	豚肉のポンしゃぶ風	さけのムニエル	ぶりの生姜煮	鶏肉のカルボナーラソース	八宝菜	たらの磯辺揚げ	赤魚の粕漬け焼
	がんもどきと野菜煮	若鶏の八幡巻	豚肉ときのこの炒め物	ハンバーグきのこソース	牛肉の柳川風	チキンのパスタ添え	豚肉のマスタード炒め

お届けの食数に関して

6食コースをお申込の方は、上記の表で⇒6食コースと書かれているところから右側部分に表記しております献立6食をお届けいたします。それ以外の食数も同様に、右側に表記してある献立をお届けいたします。

ご変更に関して

金・土・日曜日お届けの方は同週月曜日まで、月・火・水・木曜日の方は前週の月曜日までをお願いします。

好き嫌いに関して

メインメニューの好き嫌いは承ることが出来、他のものと交換できますがサブメニューはご変更できません。お好みがございます場合は他のメニュー商品と交換してお送りします都合上、重複する商品が出る場合もございます。

お支払いに関して

代金引き換えでお買い求めいただく場合は、代引手数料を当社で負担させていただきます。
銀行振込をご利用いただけます場合は、振込手数料はお客様のご負担になります。
銀行振込の場合は、1ヶ月分の請求書を送付させていただきますので、商品到着後1週間以内にお振り込みください。
請求書到着後1週間後までにお振込の確認が取れない場合は、次回からの発送を止めさせていただきます場合がございます。

商品のおいしいお召上がり方

* 必ず、電子レンジまたは蒸し器にて加熱してお召上がりがください。

お召上がりいただく前日に、冷凍庫から冷蔵庫に移し、冷蔵解凍してから加熱する方が美味しくお召上がりいただけます。

容器の蓋シールははがさずにそのまま電子レンジや蒸し器で加熱していただけます。

温める最中に中空気が膨張しますと、シールの一部に自動的に空気の抜け穴が空き膨張した空気を逃がしながら、中の水蒸気で蒸し器効果が出てしっかりと仕上がる、高機能容器になっております。

電子レンジの加熱時間は500Wのもので平均3分半~4分程度ですが、献立により加熱時間は誤差がございます。

電子レンジのワット数によっても加熱時間は変わって来ますので、最初はやや短めで加熱し、温まり状況を確認後再加熱していただくことをお勧めいたします。

メインメニューが一番量が多いために温まりにくく、量の少ないサブメニューほど加熱時間が短くて熱くなります。

したがって、すべてを一度で同じように加熱することには無理がありますので、温まったものから先に別の器に移していただきながら順に加熱していただくことが、最も美味しくお召上がりいただけます。

お食事は、お弁当箱から出して陶磁器に盛り付け直していただく方がより美味しくお召上がりいただけます。

蒸し器での温め方は、蓋シールをはがして、お皿などの容器に盛り付けた後に蒸し器に入れて温めてください。