

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		
8/2~8/8	ぶり大根	シルバーの 黄身焼	ホキの 紅葉おろし	鶏肉のピカタ トマトソース	メルルーサの 梅風味焼	鶏肉の唐揚げ 香味ソース	オムレツ デミグラスソース
	若鶏の八幡巻	豚肉の 柚子味噌焼	豆腐の卵とじ	ひれかつ	豚肉とねぎの 炒め煮	かじきの 洋風炒め	牛肉の シリアピンソース
8/9~8/15	鶏肉の ハワイアンソテー	サーモンフライ	さわらの幽庵焼	冬瓜の 湯葉あんかけ	さばの照焼	鶏肉と白菜の ポン酢仕立て	いかとえびの チリソース
	野菜の えびあんかけ	豚肉と厚揚げの 中華炒め	豚肉の卵とじ	大根の肉そぼろ	豚肉の 薬味だれ	ほっけの胡麻焼	牛肉の甘辛煮
8/16~ 8/22	チキンチャップ	さけの塩焼	たらの磯辺揚げ	鶏肉の 味噌マヨかけ	赤魚の粕漬け焼	チキンの パスタ添え	ハンバーグ きのこソース
	八宝菜	がんもどきと 野菜煮	豚肉ときのこの 炒め物	豚肉の マスタード炒め	豚肉の ポンしゃぶ風	ぶりの生姜煮	牛肉と野菜の トマト煮込み
8/23~ 8/29	鶏肉の トマトチーズ焼	いわしの トマトソース	ホキの菜種焼	豆腐の寄せ揚げ	かじきのきのこ焼	チキンカツ	えびと白菜の 中華炒め
	オムレツ ホワイトソース	厚揚げの チリ炒め	チャプチェ	豚肉とにんにくの 芽の炒め物	豚肉野菜炒め	シルバーの 舞茸あん	牛肉と茄子の 韓国風

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、高機能容器となっております。

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。