

手作りおせち2026

たんぱく調整・塩分制限



お品書き

銀だらの照焼

有頭車海老の姿煮

チャージュー

(国産豚肩ロース)

裏白どんこ

穴子の八幡巻

酢ばす

鶏皮つき煮

お煮しめ

きぬかつぎ仕立て

紅白なます

でんぶん焼餅

伊達巻

栗きんとん

丹波黒豆煮豆

腎臓病・高血圧
糖尿病性腎臓病等
患者様向け

療養食おせち

栄養成分明細	可食量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩 (g)
銀だらの照焼	98	225	11.2	274	148	0.8
広島県産有頭車海老姿煮	32	43	7.2	129	99	0.4
チャーシュー	84	191	12.8	212	115	0.6
裏白どんこ	50	38	3.5	83	34	0.6
穴子の八幡巻	50	62	4.5	119	58	0.6
酢ばす	15	10	0.3	60	10	0.4
鶏皮つき煮	61	156	8.9	82	57	0.5
お煮しめ	77	57	1.8	176	29	1.0
きぬかつぎ仕立て	80	64	2.0	272	47	0.4
紅白なます	52	73	5.4	130	77	0.6
でんぷん焼餅	56	125	0.2	3	7	0.4
伊達巻	40	74	3.3	32	39	0.2
栗きんとん	22	53	0.9	10	9	0
丹波黒豆煮豆	30	71	2.4	99	60	0.1
合 計	747	1,242	64.4	1,681	789	6.6

腎臓に負担をかけない特別な
出汁や、減塩・低リン醤油、
でんぷん餅など療養食の
ノウハウと技術をフルに活かし
栄養成分量を厳格に守った安心
してお召し上がりいただける
お料理です。

腎臓病の方だけでなく、
エネルギーを調整したい方や
血圧に配慮されたい方、また
健康の保持増進のためにも
お召し上がりいただけます。

お一人分でお作りしています。

数量限定・先着販売
ご予約はお早めに！

7,000円 (税込)
※送料別途990円

お届け期間： **12月24日(水)・25日(木)・26日(金)**
※時間帯指定可能

お届け方法： クロネコヤマト クール宅急便（冷凍）

お支払方法： 代金引換（手数料330円）

コンビニ後払い（手数料242円）

銀行振込（振込手数料お客様負担）

クレジット払い、Amazon Payment

※クレジット、AmazonPaymentはサ仆からの注文に限り

お申込み方法： 電話 0120-572-562 FAX 0120-681-621

ショップサイト <https://shoku-kenkou.co.jp>

本社 〒241-0833 神奈川県横浜市旭区南本宿町33-102
TEL: 045-328-6050 FAX: 045-328-6051

工場 〒241-0833 神奈川県横浜市旭区南本宿町30-3
TEL: 045-453-8714 FAX: 045-453-8724

食と健康社

www.shoku-kenkou.co.jp
www.medicalfoods.jp