

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		
11/23～ 11/29	ぶり大根	かじきの洋風炒め	黒むつの紅葉おろし	鶏肉の唐揚げ香味ソース	炒り鶏	メルルーサの梅風味焼	豚肉の柚子味噌焼
	鶏肉のマスタード焼	ひれかつ	豆腐の卵とじ	豚肉とねぎの炒め煮	巣ごもり卵	牛肉のジャアピンソース	シルバーの黄身焼
11/30～ 12/6	豚肉の卵とじ	サーモンフライ	さばの照焼	筑前煮	鶏肉のハワイアンソテー	ほっけの胡麻焼	豚肉と厚揚げの中華炒め
	冬瓜の湯葉あんかけ	鶏肉と白菜のボン酢仕立て	大根の肉そぼろ	豚肉の薬味だれ	いかとえびのチリソース	牛肉の甘辛煮	さわらの幽庵焼
12/7～ 12/13	豚肉ときのこの炒め物	ぶりの生姜煮	赤魚の粕漬け焼	チキンのパスタ添え	若鶏の八幡巻	さけの塩焼	豚肉のボンしゃぶ風
	和風ハンバーグ	鶏肉の味噌マヨかけ	豚肉のマスタード炒め	八宝菜	がんもどきと野菜煮	牛肉と野菜のトマト煮込み	たらの磯辺揚げ
12/14～ 12/20	豚肉の彩り野菜かけ	シルバーの舞茸あん	ホキの菜種焼	親子煮	チキンカツ	かじきのきのこ焼	豚肉野菜炒め
	オムレットホワイトソース	厚揚げのチリ炒め	豚肉とにんにくの芽の炒め物	豆腐の寄せ揚げ	えびと白菜の中華炒め	牛肉と茄子の韓国風	黒むつの煮付け

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。

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。