

ジャンル お惣菜・食事

1

慶幸

麻婆豆腐



ひき肉の甘さ、花山椒のしびれ、麻婆だれの辛さ、豆腐の旨味が感じられる一品です。白米と一緒に召し上がっていただくのはもちろん、お酒のおつまみにもピッタリです。

※ テイクアウト

2

肉のマルサン

特選焼豚



豚の肩ロースを、紹興酒と秘伝のタレにじっくり漬けて仕上げた、当店自慢の商品です。既にある焼豚に、おかずはもちろんおつまみにもなる商品を、と試行錯誤して完成させました。

3

牛タンカレーあらた

牛タンカレー



牛タンの旨味と野菜の甘み、香辛料のスパイシーさが合わさった当店自慢の牛タンカレーです！一口食べると野菜の甘みが最初に口に広がり、後から香辛料の風味が追いかけてきます！

※ テイクアウト

4

喫茶 萩

萩庵 蕎麦いなり寿司



当店は食材にこだわり、北海道産のそば粉を使用しております。当日打ったそばを固めに茹でて、酢締めをした後甘目に味付けした油揚げに詰めております。油揚げは一晚寝かせる事により、味をしっかりと染込ませております。

5

串揚げ 穂卓ほか

塩サバスモーク



脂の乗ったノルウェー産のサバをサクラチップで丁寧にスモークした穂卓の大人気商品です。スモークの良い薫りがお酒のおつまみに最高に合います。サラダやサンドウィッチの具材などにもご好評いただいております。

6

Heart Restaurant 安ざわ家

生姜のやきめん



燕三条系背脂煮干しらーめん使用の特注つるもち平打ち麺を生麺から茹で特製ソースと新潟長岡らーめん使用の高知県産生姜と炒めたオリジナルのやきめん！自家製炙りチャーシューが乗り最後はレモンでさっぱりと！

※ テイクアウト

ジャンル お惣菜・食事

7

有限会社 小島屋
小島屋の煮込みハンバーグスペシャル



ハンバーグは牛肉を7割と豚・鳥肉との合挽きで作り、ジューシーに仕上げています。こだわりは煮込みハンバーグ用に女将が手作りで調味料をブレンドしたオリジナルソースで丁寧に仕上げております。

8

坂井善三商店
柚子ジュレトマト



完熟トマトの旨味と特製柚子果汁、ツルンとした食感の自家製ジュレ。3つの美味しさが口の中に広がって「美味しい!」思わず笑顔に。自分へのご褒美に、プレゼントや手土産に、当店人気NO.1の漬物です。

9

カラビ東京
からあげ



カリムチ食感のオリジナルからあげです。一つ80グラムほどあるので食べ応えが抜群!子供から大人までみんな大好きなからあげです!是非ご賞味ください!

10

和田屋
鮭一味醤油漬



厳選した鮭に、自家製一味唐辛子醤油に8時間漬け込み仕上げました。ご飯はもちろんお酒の肴にもオススメです。ピリ辛がクセになる味です。

11

MIKIYA GYOZA STAND
ミキヤの汁しゅうまい



ミキヤの汁しゅうまいは蒸すと椎茸と肉の旨味がぎゅっと詰まった汁がたっぷりでてくる特別な焼売です。おとなの週末の焼売特集でも紹介された人気の商品です。

12

ちゃーめしあうる
味玉ちゃーめし



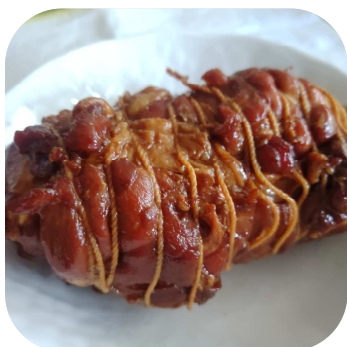
当店人気ナンバーワン!らーめん屋店主が作るこだわりの絶品チャーシューをご飯にのせた珠玉の一品。手仕込みチャーシューを特製醤油ダレに絡ませ1枚1枚丁寧に炙り焼き。特製の半熟味玉との相性も抜群!

ジャンル お惣菜・食事

13

鳥弘

ロールチキン



創業当時から作り続けているロールチキンは鶏の旨さが最大限出せるよう、タレと作り方にこだわっています。高齢者でも子供でも食べやすく、弊店のロングセラー商品です。

14

中華料理 珍来

極太ソース焼そば3食入り



もっちり極太麺のソース焼そば。特等小麦粉使用、製法にこだわり、市販のなかでは1番太い#14番を使用。ウスターソースに醤油をブレンドし、風味豊かに仕上げました。お子様からご年配まで、ご満足いただけます。

15

タコスマイル

ナチョス



レンジでチーズを溶かして食べるタコス屋のおつまみ!温めた時のスパイスの香りと一緒にお楽しみください。パーティーやシェアして食べられる商品としても◎

16

鳥新

鳥新の半身焼き



丸鳥を真っ二つに割って焼いた鳥屋の定番商品を鳥新流で仕上げた逸品!鳥屋の定番商品を銘柄鳥と塩だけで仕上げました。鋭い味付けではなく敢えてシンプルに塩だけで仕上げた鳥自体に自信があるからこそ出来る商品です。

17

有限会社 松葉屋精肉店

自家製チャーシュー



70年間、継ぎ足し続けたタレで煮込んだ自家製チャーシューです。商品と一緒にお付けするタレをかけて、お召し上がりください。

18

きそば長寿庵

にんにく和カレー



「蕎麦屋」という長年の経験を活かし、研究の末「つけ蕎麦用レトルトカレー」が誕生しました。「かえし」「だし」「スパイス」に「ニンニク」を加え、従来に無かった「パンチのある蕎麦の食べ方」をお楽しみ頂けます。

※写真は調理イメージとなります

ジャンル お惣菜・食事

19

中華料理 天寶
酢豚



おかず、おつまみ、お弁当にオールマイティ。肉と野菜たっぷりです。さっぱりとした甘酢あんがとても美味しい! 色合いも良くテーブルを華やかにする。

20

Taste Labo.
ラザニア (プレーン)



国産のこだわりの食材で、長時間煮込んで作られたミートソースと、ホワイトソースを層にして手軽に食べられる本格的なラザニアを作りました。

21

鈴丸
おにぎり 玉子焼きと塩昆布マヨ



ふんわり玉子焼きと塩昆布とマヨネーズの三位一体がまんまる笑顔になる味です! 当店人気No.1でリピート率も高く、小さなお子様からご年配の方々まで沢山の皆様に愛されご支持を頂いております。

22

おかずや
ラタトゥイユ



南フランス ニースの郷土料理で野菜のトマトソース煮です。1年中召し上がれるように季節の野菜と鶏肉を入れてボリュームをつけています。パンやパスタにもよく合う一品です。

23

GENERAL PARLOR
ビア缶チキン (鶏の丸焼き)



当店特製スパイスでマリネした丸鶏に缶ビールを差し、専用台に立ててじっくりオーブンで焼き上げます。皮はパリッと、肉は内側からビールで蒸されジューシーに。食べだすと止められない美味さです。

24

E-CAFÉ
まぜまぜパワーヨーグルト



日本のアサイボウルを狙う、新常識! 甘酒やカルピス、アマニ油などが入って健康的なヨーグルトおやつです。混ぜると美味しくなります! ドライフルーツやジャム、きなこも入って、また食べたくなる味。

ジャンル お惣菜・食事

25

御菓子処 岡田屋
山菜おこわ



わらび、ぜんまい等数種の山菜と良質な国産餅米を100%使用したあっさり薄味の山菜おこわです。セイロで丁寧に蒸し上げ程よい甘さの栗ものせました。日常での食卓や御贈答用に幅広くご利用頂ければと存じます。

26

クリスマスアイランド21株式会社
クリスマス島の塩（粉末）



ハワイから南に2,000キロ、赤道直下の島キリバス共和国クリスマス島でつくられる天日海水塩「クリスマス島の塩」。ロドッケのよさが最大の特徴の塩は原料も製造も自然まかせ。塩で料理が変わります！

27

飯綱（いづな）
手羽先詰餃子（手羽餃子）



人気の2つの食材をひとつに！手羽先の骨を抜いた手羽ポケットに餃子の具を詰めて加熱、焼きと揚げの2種類をご提供。おみやげや差し入れなどにとても喜ばれています。

28

TACOS BEAM
沖縄タコス



沖縄のタコスは【第3のタコス】と言われています。サクッとちっとした自家製生地、牛挽肉100%と17種類のスパイス等を使ったミートが自慢のタコスです！タコスパーティーや公園でのテイクアウトにも人気です！

29

鍋屋
もつ煮込み



もつの肉はやわらかく臭みありません。味噌汁よりコクがありお豆腐屋さんの自慢の絹豆腐に汁がよく染み込んでいてご飯でもおつまみにも合います。

30

ステーキ食堂 たなか
サーロインステーキのみそ漬焼弁当



オーストラリア産サーロインステーキを、上品な味噌味で柔らかく、ジューシーに仕上げました。子どもから高齢者までおいしくお召し上がりいただける商品です。

ジャンル お惣菜・食事

31

板橋福祉工場 MONICA

Green rap sand (グリーンラップサンド)



板橋区高島平産の水耕栽培&LEDで育てた野菜をトルティーヤで巻いた。サラダだけでも50g総重量200g越えのボリューム満点サンドウィッチ。

32

レストラン&地域交流スペース ななテラス

ハッサンのビーフシチュー



牛肉を赤ワインで4時間煮込みました。隠し味は、マンゴーやトマト、オリジナルブレンドのスパイスなどなど♪ぜひ、お楽しみください!

33

ごはんレストランセージ

赤カツおにぎり



大自然溢れる奥会津の雪解け水で育ったコシヒカリ米を100%使用、一つ一つ丁寧に揚げたロースカツに特製ソースだれを絡めて、ふんわりと握ったおにぎりです。子供や大人、外国人の方にも人気の商品です。