

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

肉

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 1001110

肉大根



大根の中に肉の旨味を閉じ込めました。
味わい豊かな一品です。

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 1002110

肉豆腐



丁寧に煮込むことで、出汁の風味が漂う
一品に仕上げました。

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 1003110

鶏照り焼き



じっくり焼き上げた鶏肉に旨味を閉じ
込めました。

容量：約300g [5切入] /1パック

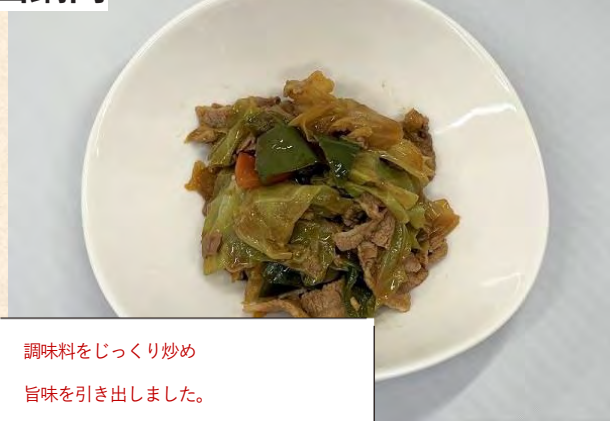
調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 1008110

新商品

回鍋肉



調味料をじっくり炒め
旨味を引き出しました。

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokuzai Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

肉

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 1004110

新商品

麻婆豆腐



甜麵醬のコクを引き出しました。

容量：350g /1パック

調理方法

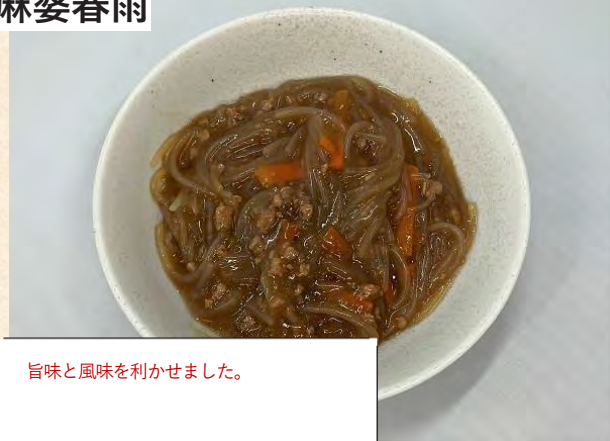
湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 1005110

新商品

麻婆春雨



旨味と風味を利かせました。

容量：350g /1パック

調理方法

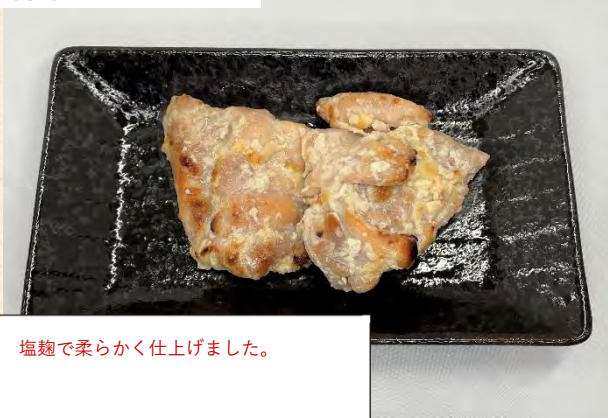
湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 1009110

新商品

鶏肉の塩麴焼き



塩麴で柔らかく仕上げました。

容量：約300g [5切入] /1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 1006110

新商品

鶏肉の味噌焼き



鶏肉の旨味に味噌のコクがプラス！

容量：約300g [5切入] /1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokusei Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

肉

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 1007110

新商品

鶏肉のバター焼き



ほんのりバターの香る一品です。

容量：約300g [5切入] / 1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokuzen Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

魚

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 2001110

さわら梅煮



さっぱりと梅の香りが広がる一品です。

容量：約300g [5切入] / 1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 2002110

さば生姜煮



生姜を利かせた出汁でじっくり煮込みました。

容量：約300g [5切入] / 1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 2003110

新商品

さわらのさらさ蒸し



細切り野菜と出汁の風味を感じる一品です。

容量：約500g [5切入] / 1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 2004110

新商品

赤魚の塩麴焼き

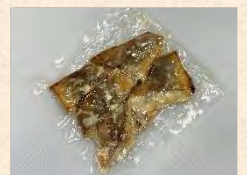


塩麴に漬け込み、程よい塩味に仕上げました。

容量：約250g [5切入] / 1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン
Syokusei Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

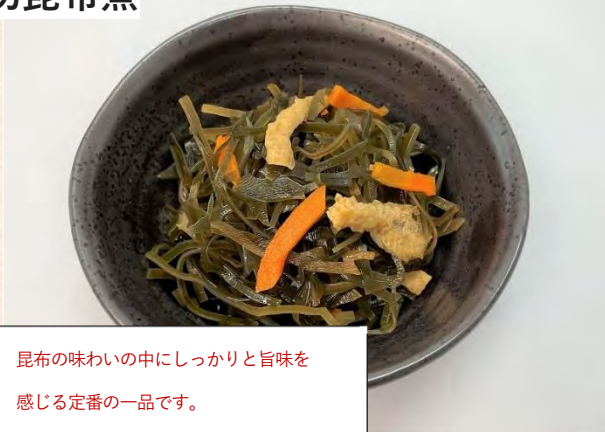
FUKUSHI MEAL

海藻

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 6001110

切昆布煮



昆布の味わいの中にしっかりと旨味を感じる定番の一品です。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 6002110

ひじき豆煮



ひじきの味わいに甘味を感じる一品です。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 6003110

新商品

ひじきそぼろ煮



挽肉とひじきの味わい深い一品です。

容量：350g / 1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokuzen Kitchen

手作りの美味しさそのまま

福祉みーる

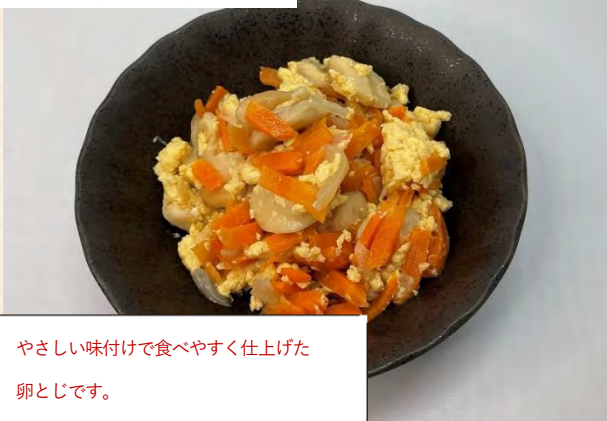
FUKUSHI MEAL

卵

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 3001110

あられ麩の卵とじ



やさしい味付けで食べやすく仕上げた
卵とじです。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokusei Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

芋・南瓜

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 4001110

里芋の煮物



柔らかく煮た里芋の風味が漂う
優しい味わいに仕上げました。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 4002110

かぼちゃの煮付け



ほっくり甘いかぼちゃの煮付けです。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 4003110

ジャーマンポテト



じゃがいもの旨味を感じられる
お惣菜定番の味わいです。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 4004110

里芋と麩の煮物



出汁のうま味が効いた煮汁で柔らかく煮
ました。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokusai Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

芋・南瓜

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 4005110

里芋のごま味噌煮



じっくりと煮た里芋に胡麻の風味を活かした一品に仕上げました。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 4006110

里芋の味噌炒め



シンプルな素材をじっくりと炊き上げています。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 4007110

じゃがいもとベーコンの煮物



じゃがいもの中にベーコンの旨味を含ませました。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 4008110

じゃがいもの炒め煮



じゃがいもと野菜に旨味をじっくり含ませました。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokusei Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

芋・南瓜

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 4010110

かぼちゃのそぼろ煮



じっくり煮たカボチャにそぼろの旨味を加えた一品に仕上げました。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 4011110

新商品

ツナじゃが

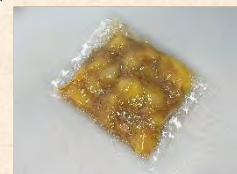


和風出汁とツナの旨味をじゃがいもと合わせました。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokuzen Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

豆・豆腐

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 7001110

厚揚げ生姜あんかけ



生姜香るあんかけで食べやすく仕上げた一品です。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90°C～100°Cで約20分



商品番号 7002110

炒り豆腐



じっくりと味をつけた椎茸が豆腐と良く合う味わい深い一品です。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90°C～100°Cで約20分



商品番号 7003110

がんもと高野豆腐の煮物



出汁をたっぷり含ませた味わい豊かな一品です。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90°C～100°Cで約20分



商品番号 7004110

絹揚げ寄せ煮



厚揚げと野菜の旨味を凝縮させた味わい深い一品です。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90°C～100°Cで約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokusai Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

豆・豆腐

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 7005110

新商品

がんと鶏肉の煮物



鶏肉の旨味と出汁の風味を感じる
一品です。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokusei Kitchen

手作りの美味しさそのまま

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

野菜

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 4009110

鶏と野菜のコンソメ煮



彩りのよい洋風の煮物です。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5001110

冬瓜のそぼろあん



やわらかい冬瓜に旨味を絡ませた味わい
です。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5002110

切干大根煮



ゆっくり煮込む事で風味を閉じ込め
優しい味わいに仕上げました。

容量：350g/1パック

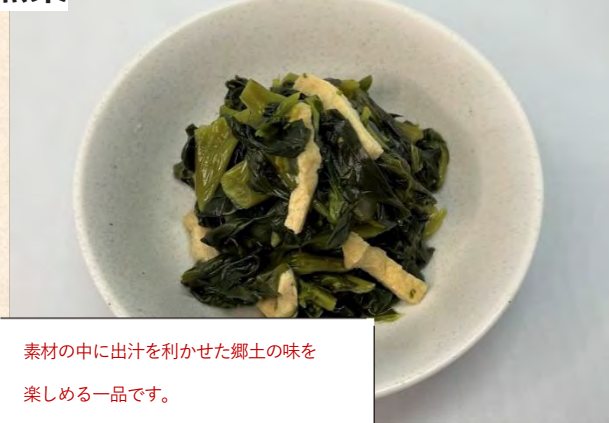
調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5003110

煮菜



素材の中に出汁を利かせた郷土の味を
楽しめる一品です。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokusei Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

野菜

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 5004110

ラタトゥイユ



野菜とトマトの旨味を凝縮。
カレーの風味がアクセントです。

容量：350g /1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5005110

春雨炒め



旨味と甘味を春雨に含ませ、ゴマ油の
風味が香る一品です。

容量：350g /1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5006110

白菜厚揚げ煮



やわらかくやさしい味付けです。

容量：350g /1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5007110

麩と揚げ茄子の煮びたし

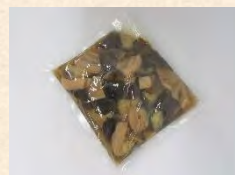


揚げ茄子のうま味が全体に広がります。

容量：350g /1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokusei Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

野菜

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 5008110

ごぼう大判煮



ごぼうの風味とさつま揚げの旨味がよく合う一品です。

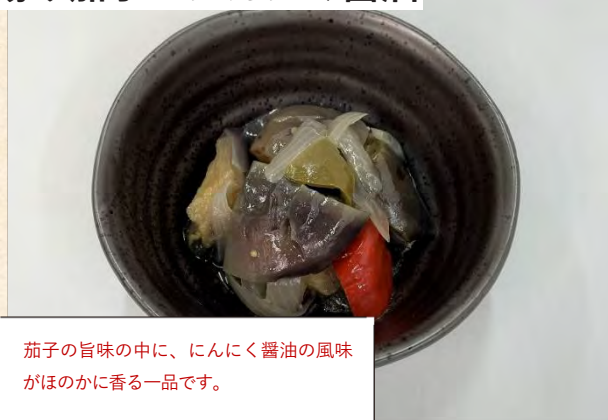
容量：350g/1パック

調理方法
湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5009110

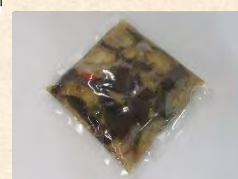
揚げ茄子のんにく醤油



茄子の旨味の中に、んにく醤油の風味がほのかに香る一品です。

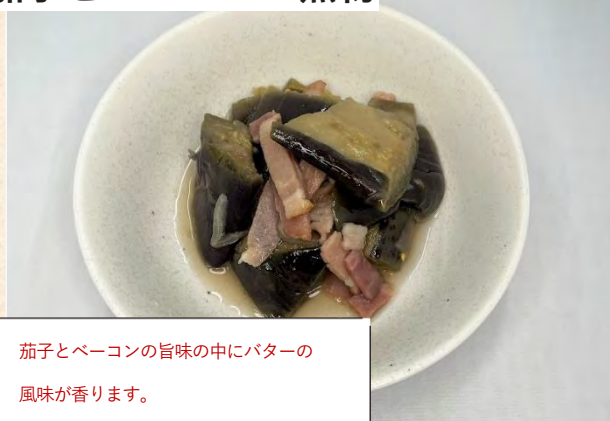
容量：350g/1パック

調理方法
湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5010110

茄子とベーコンの煮物



茄子とベーコンの旨味の中にバター
の風味が香ります。

容量：350g/1パック

調理方法
湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5011110

茄子のそぼろ煮



茄子をそぼろで絡ませた味わい豊かな一品です。

容量：350g/1パック

調理方法
湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokusei Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

野菜

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 5012110

茄子の味噌炒め



茄子と相性の良い定番のみそ炒め物です。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5014110

キャベツとハムの炒め



キャベツとハムの旨味をコンソメ味で整えた炒め物です。

容量：350g/1パック

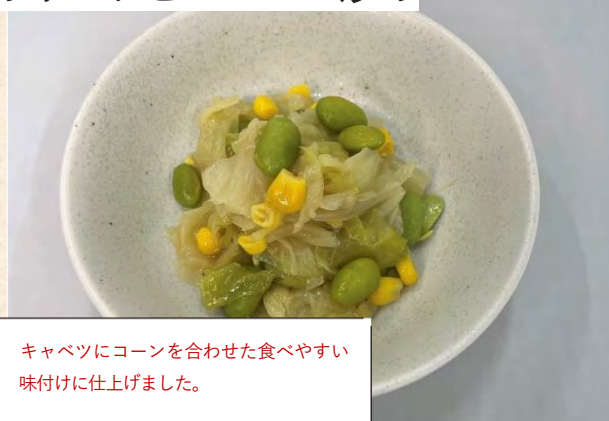
調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5015110

キャベツとコーンの炒め



キャベツにコーンを合わせた食べやすい味付けに仕上げました。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5016110

大根寄せ煮



野菜の旨味の中に出汁の香りが広がる一品です。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokuzai Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

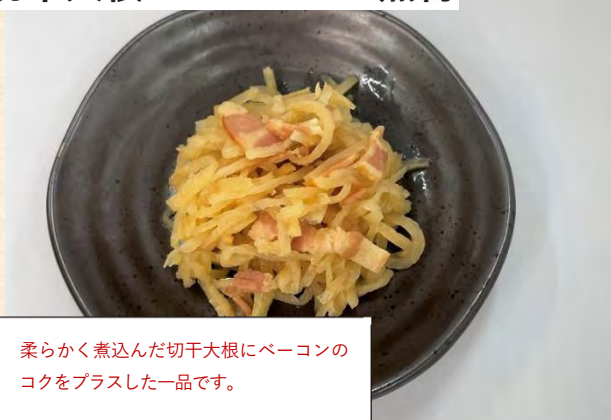
FUKUSHI MEAL

野菜

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 5017110

切干大根とベーコンの煮物



柔らかく煮込んだ切干大根にベーコンの
コクをプラスした一品です。

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5018110

新商品

茄子のごま味噌煮



茄子に味噌とゴマの風味がよく合います。

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5019110

新商品

中華風あんかけ



素材の旨味を中華あんで包みました。

容量：350g /1パック

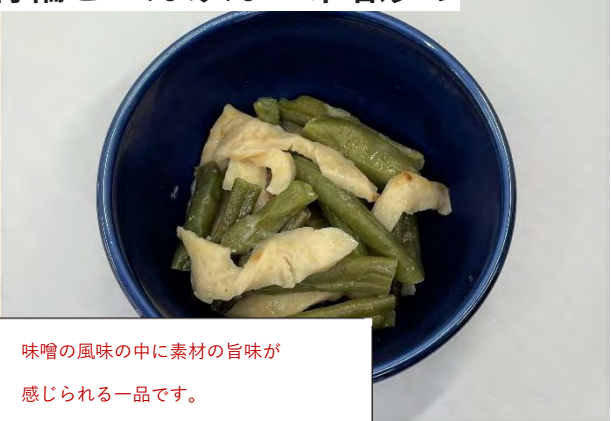
調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5020110

新商品

竹輪といんげんの味噌炒め



味噌の風味の中に素材の旨味が
感じられる一品です。

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokusei Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

野菜

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 5021110

新商品

土佐煮

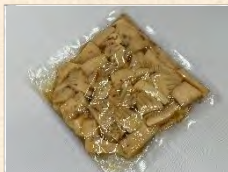


お出汁の香り立つ味わいに仕上げました。

容量：350g/1パック

調理方法

湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokuzen Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

その他

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 1004110

麻婆茄子



しっかりしたコクの中に辛味を感じる
一品に仕上げました。

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 5013110

きんぴらごぼう



じっくり炒める事で噛むほどに味わいが
増す一品です。

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 8005110

新商品

えびしんじょの煮物



えびしんじょと出汁の風味が
融合した味わい深い一品です。

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokusei Kitchen

「手作りの美味しさそのまま」

福祉みーる

FUKUSHI MEAL

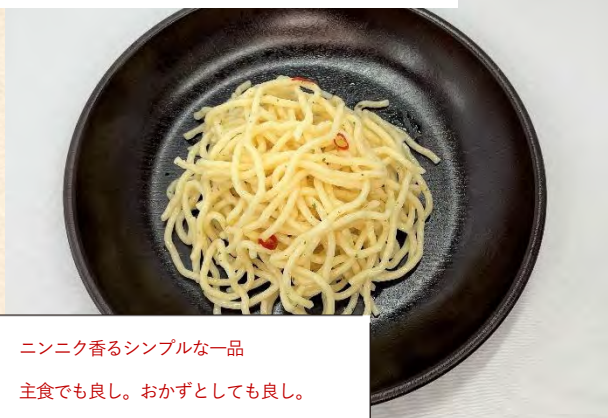
その他

- 食彩キッチンオリジナルの手作りお惣菜商品 -

商品番号 8001110

新商品

ペロンチーノスパゲティ



ニンニク香るシンプルな一品
主食でもよし。おかずとしてもよし。

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 8002110

新商品

バジル風味スパゲティ



バジルの風味が漂う一品です。

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 8003110

新商品

ナポリタン



旨味を引き出し優しい味付けに
仕上げました。

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



商品番号 8004110

新商品

和風バター醤油スパゲティ



バターと醤油がベストマッチング！

容量：350g /1パック

調理方法 湯煎：約10分～20分
スチームコンベクション：
スチーム90℃～100℃で約20分



※表示の参考価格は税別です。※調理方法は目安時間となります。※写真は全て盛り付け例と解凍状態のパックイメージです。

202301_v2.1

健康をおいしく。

食彩キッチン Syokuzen Kitchen