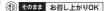




①エビとアボカドのカクテルサラダ~特製シーザードレッシング和え~





②オーブンでじっくり焼き上げた ほうれん草とタマゴのキッシュ

(情) そのまま お召し上がりOK 温 別容器に移して500w 1分





③コリコリ食感がクセになるホッキ貝のサラダ

(fi) そのまま お召し上がりOK



④ダイスチーズと3色のパプリカを練り込んだチーズミートテリーヌ



⑤濃厚スモークサーモンとほうれん草のしっとりテリーヌ

(育) そのまま お召し上がりOK



⑥とろ~り口溶けの濃厚パンナコッタ

(育) そのまま お召し上がりOK



⑦季節のパウンドケーキ

(m) そのまま お召し上がりOK



⑧じっくり焼いたチキンのトマト煮込み



⑨新鮮ブロッコリーとじゃがいものバジル和え



(育) そのまま お召し上がりOK

(ff) そのまま お召し上がりOK



⑩炙りサーモンのカップマリネ~白ワインビネガーとレモンの香り~





[名称] 惣菜セット(デリバPlan"カジュアル") [原材料名] 食塩、砂糖、ボイルエビ(カナメイ)、醸造、醤油、香辛料、食用植物油脂、ボイルエビ、鶏モモ肉、ポークエキス、小麦粉、おろしにんにく、液卵、いか、蛋白加水分

⑪魚貝の味がたっぷり詰まったバジルソースのシーフードパスタ



※食品衛生上の観点からより美味しく、安全に召し上がっていただくために真空パックの圧を強めに施し ております。それ故に容器の歪みが発生する場合がありますが中身の品質には問題ありません。お召し 上がりの際は、カップから別のお皿に移して召し上がっていただくことをおすすめしております。

※実際の商品配置が写真と異なる場合がございます。ご了承くださいませ。

解物、ホタテ、ブロッコリー、ジャガイモ、小麦粉、チーズ、チーズ加工品、酵母エキス、カナダホッキ貝、果糖ぶどう糖液糖、脱脂粉乳、水飴、バター、クリーム、ゼラチン、バナナピューレー、洋酒、卵白加工品、ファットスプ レッド、チョコレート、アボカド、ロースガーリック、マスタード、バジル、レッドベル、ローズマリー、バセリ、コショウ、セージパウダー、ナツメグバウダー、オイスターエキス、黒糖蜜、カラフト シシャモ卵、ソルビトール、マヨネーズ、ほうれん草、ナチュラルチーズ、ベーコン、卵白、牛乳、ブラックベッパー、ナツメグ、魚肉すり身(卵含む)、ほうれん草ベースト、こんにゃく粉、ダイス トマト、ソテーオニオン、チキンエキス、玉葱エキス、酵母エキス、香料、青さのり、セロリバウダー、トマトベースト、オレガノ、タイム、アズマニシキガイ、肉エキス、半固体状ドレッシング、乾 燥たまねぎ、コーン油、デキストリン、サーモントラウト(チリ)、大豆油、澱粉、酒、粉末状大豆たん白、たまねぎ酢漬け、ピーマン酢漬け、干ししいたけ【添加物】調味料(アミノ酸等)、乳化 剤、香料、香辛料抽出物、pH調整剤、安定剤(増粘多糖類)、カゼインNa、着色(カラメル、カロテン、コチニール)、トレハロース、セルロース、酸味料、貝カルシウム、発色剤(亜硝酸Na)、リ ン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、グリシン、保存料(しらこたん白:さけ由来)、ユッカ抽出物、酢酸Na、加工デンプン、酸化防止剤(チャ抽出物、エリソルビン酸Na、V.E、ローズ、ペーキン グパウダーマリー抽出物、酒精、ソルビトール、ポリリン酸Na、くん液、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・豚花生・りんご・パナナ・エビ・カニ含む)【内容 量]560g【賞味期限】開催日当日中にお召し上がりください【保存方法】要冷蔵(10°C以下で保存)【製造者】株式会社NEO FLAG、(神奈川県横浜市都筑区中川1-22-14-1F)【栄養 成分表示(1食分あたり)]熱量 952.0kcal、タンパク質 39.2g、脂質 53.8g、炭水化物 77.8g、ナトリウム 1.6g