




## ◆ 岩手田舎みそ(赤)Ca・Fe強化

	規格	1kg・10kg・20kg
	銘柄	佐々長醸造
	特徴	岩手産大豆(ナンブシロメ)と国産米、瀬戸内海の塩を原料とし、早池峰霊水を使用しています。 ※栄養成分については、検査機関に依頼中
	備考	


## ◆ さんまオレンジ煮

	規格	50g×10個パック
	銘柄	マルヌシ
	特徴	岩手県産のサンマを加圧した後、オレンジソースをからめました。柑橘系のソースが魚臭さを消してくれます。
	備考	


## ◆ さけ黒酢あんかけ

	規格	40g×10個パック
	銘柄	マルヌシ
	特徴	岩手県産秋鮭を油調し、黒酢あんですっぱりとしあげました。
	備考	


## ◆ さけケチャップ煮

	規格	40g×10個パック
	銘柄	マルヌシ
	特徴	岩手県産秋鮭を油調し、ケチャップソースですっぱりと仕上げました。
	備考	


## ◆ さんま煮付(梅かつお)

	規格	40g・50g(10個パック)
	銘柄	太平商事
	特徴	北海道産さんまをレトルト加工し、しょう油ベースのタレに鰹節と梅肉を入れてたべやすく仕上げました。骨まで柔らかくなっています。
	備考	


## ◆ 黄金カレイ骨ごとフライ

	規格	40g・50g
	銘柄	ピアット
	特徴	米国産の黄金カレイをぶつ切りしたものを、高圧処理で骨まで食べられるフライに加工しました。クセもなく食べやすくカルシウムも豊富です。
	備考	


## ◆ あじのさんが焼き

	規格	40g・50g
	銘柄	名給
	特徴	鹿児島県西部海域で獲れたあじを、頭部、内臓を除去してミンチし、国産の玉葱や大葉等の野菜と味噌や醤油などの調味料を混ぜ合わせ、さんが焼き風に仕立てました。
	備考	


◆ 子持ちカラフトししゃもの磯辺揚げ

	規格	約15g
	銘柄	丸味フーズ
	特徴	カラフトししゃもの頭部をカットして食べやすくしています。個別凍結後に青海苔入りの澱粉を塗してあり、油で揚げると磯の香りが楽しめます。
	備考	


◆ 青森県産帆立ボール(8g)

	規格	1kg(1個8g)
	銘柄	ピアット
	特徴	青森県産のホタテ貝を20%入れたボールに仕上げました。ホタテの風味をご賞味下さい。
	備考	


◆ 骨まるごと鮭ボール(8g)

	規格	1kg(1個8g)
	銘柄	丸和油脂
	特徴	鳥取県産の鮭を丸ごと圧力釜で蒸し、骨まで食べられる柔らかさに仕上げました。抜群のカルシウム量を摂取できます。(100gあたり610mg(分析値))
	備考	


◆ 大豆とごぼうのミンチカツ(Fe・Ca)

	規格	40g 60g
	銘柄	エム・シーシー
	特徴	国産の鶏肉、豚肉をベースに大豆とごぼうを加えたミンチカツです。100g中279mgのカルシウムが摂取できます。卵・乳不使用です。
	備考	


◆ おいし~のだ

	規格	50g
	銘柄	名給
	特徴	油揚げの中に豆腐とスケトウダラのすり身(ひじき、人参入り)が入った、栄養バランスの良い商品です。原材料の大豆に遺伝子組換えは不使用です。
	備考	


◆ おいし~のだ

	規格	60g
	銘柄	名給
	特徴	油揚げの中に豆腐とスケトウダラのすり身(ひじき、人参入り)が入った、栄養バランスの良い商品です。原材料の大豆に遺伝子組換えは不使用です。
	備考	


◆ 棒餃子

	規格	40g
	銘柄	太平商事
	特徴	国産の野菜(キャベツ・玉ねぎ・にら・しょうが)を使用。40gですがボリューム感たっぷりの棒状の餃子に仕上げました。乳・卵不使用です。
	備考	

◆ T短冊かまぼこ(赤)

	規格	1kg
	銘柄	ピアット
	特徴	短冊蒲鉾の赤タイプです。赤色はトマト色素です。 約3~4cm×5mm角(1カット約2g)
	備考	

◆ T短冊かまぼこ(白)

	規格	1kg
	銘柄	ピアット
	特徴	かまぼこを短冊状にしました。 約3~4cm×5mm角(1カット約2g)
	備考	