



※写真はイメージです。商品の細部は変更になる場合があります。
※商品サイズは縦21cm×横21cm×高さ4.5cmです。

技をこらした本格日本料理です。

安全安心な国内産の、尾頭つき連子鯛。ねっとりした、きぬかつぎ。鰹節と昆布から取った出汁。素材を活かし、日本料理の技をこらしながら、低塩・低リン味噌やでんぶん餅など、療養食のノウハウを注ぎ込みました。管理栄養士と熟練の料理人のコラボレーションにより、味わいを極めた療養食手作りおせち、2022年版をお届けします。

数量限定 要冷凍

5,700円(消費税込)

<配送料別途825円>

*配送先が中国・九州地方(沖縄を除く)の場合。その他の地域につきましては別途お問い合わせください。



連子鯛の塩焼、丹波黒豆



車海老姿煮、裏白どんこ

口取
尾頭付連子鯛の塩焼
車海老姿煮
沖縄風焼豚
裏白どんこ
牛肉の八幡巻
きぬかつぎ
紅白なます
でんぶん焼餅
伊達巻
栗きんとん
丹波黒豆
アーモンド
お煮メ
鶏もも肉
梅にんじん
竹の子穂先煮
結び昆布
さやえんどう



お煮メ、きぬかつぎ



沖縄風焼豚、でんぶん焼餅、栗きんとん



紅白なます、伊達巻、牛肉の八幡巻

病状別に、 元日・二日の お献立例をおつけします。

療養食おせちの本格日本料理を主菜に、お雑煮や間食まで含めた2日分の朝食・昼食・夕食の献立例を、お客様の病状別に管理栄養士がおつけします。お正月らしい、華やかな食卓をお楽しみください。

- 腎臓病食
- 人工透析食
- 糖尿病性腎症食



食材名	分量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩 (g)
尾頭付連子 鯛の塩焼	44	62	7.4	157	84	1.1
車海老姿煮	38	42	7.2	131	100	0.3
沖縄風焼豚	88	225	12.8	212	114	0.5
裏白どんこ	50	38	3.4	94	40	0.5
牛肉の八幡巻	110	126	11.5	268	111	0.4
お煮メ						
鶏もも肉	50	127	8.7	80	55	0.1
竹の子穂先	24	7	0.8	113	14	0
梅にんじん	30	11	0.2	72	8	0
結び昆布	2.4	3	0.1	125	8	0.2
さやえんどう	8	3	0.3	13	5	0
調味料	47	63	0.6	19	8	0.9
きぬかつぎ	42	36	1.0	140	23	0.1
紅白なます	46	50	5.1	104	62	0.3
でんぶん焼餅	56	120	0.2	4	7	0.2
伊達巻	40	66	3.5	31	27	0.4
栗きんとん	25	62	1.0	13	9	0
丹波黒豆	30	58	3.8	126	42	0
アーモンド	2	12	0.4	15	10	0
総合計		1,111	68.0	1,717	727	5.0

日本食品標準成分表2015より 特定原材料 えび、卵、小麦

お受け取り方法

配送をご希望の場合：

クール宅急便でのお届けになります。

配送先が中国、九州地方(沖縄を除く)の場合、送料別途825円(税込)。

* その他の地域につきましては別途お問い合わせください。

お支払いは、同封の振込用紙にて、コンビニエンスストアまたは郵便局からお振込みください。

お店頭でのお受け取りをご希望の場合：

いそいちショップ十日市店、または下記栗本五十市商店にてお受け取りください。

※数に限りがございます。お申し込み先着順となりますので、ご予約はお早めどうぞ。

商品お渡し期間：

12月21日(火)～28日(火)

お取扱上のご注意

お受け取り後は必ず冷凍庫に保管してください。

大晦日の夜に、冷凍庫から冷蔵庫に移して低温解凍してください。

お召上がりになる分のみをお取り分けいただき、

ラップに包んで電子レンジで加熱してお召上がりください。

ご予約・お問い合わせ先

0120-723-317

TEL 0827-57-7233 FAX 0827-57-7139

いそいちショップ十日市店

広島市中区十日市町1丁目3-30 ベルソーレ松本1F

TEL/ FAX 082-295-5010



販売者

株式会社 栗本五十市商店

〒739-0622 広島県大竹市晴海2丁目10-45

