

# N

那珂川キッチン

Nakagawa  
Kitchen

冷凍弁当



国産無添加にこだわった  
福岡県那珂川市の工場から、  
心と体が喜ぶお弁当を  
お届け致します。



**国産・無添加 塩から揚げ弁当**

塩唐揚げ・カボチャコロッケ・きんぴら・竹の子ひじき・ほうれん草



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
9.2g	2.4g	18.4g	16.9g

賞味期限 180日 エネルギー 226Kcal

アレルギー 小麦・ごま・大豆・鶏

**国産・無添加 しゅうまい弁当**

しゅうまい・唐揚げ・きんぴら・竹の子ひじき・ほうれん草



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
19.2g	1.5g	27.2g	13.7g

賞味期限 180日 エネルギー 344Kcal

アレルギー 小麦・いか・ごま・大豆・鶏・豚

国産・無添加の弁当!

# Domestic Additive-free

那珂川キッチン「基本的には国産原料を使用」「化学添加物は使わない」「調理は手づくりで台所の延長線上に」などの方針で、惣菜をつくっています。「お惣菜」とはいえ、考え方はあくまで家庭での料理と同じということを中心に、素材の良さを生かし、ていねいに調理しお弁当をご提供致します。

**国産・無添加**

**チキンカツ弁当**

チキンカツ・カボチャコロッケ・きんぴら・竹の子ひじき・ほうれん草



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
6.6g	3.0g	13.0g	25.0g

賞味期限 180日 エネルギー 211Kcal

アレルギー 小麦・ごま・大豆・鶏

**国産・無添加**

**鮭とから揚げ弁当**

さけ・唐揚げ・きんぴら・竹の子ひじき・ほうれん草



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
12.8g	2.3g	28.2g	11.3g

賞味期限 180日 エネルギー 278Kcal

アレルギー 小麦・卵・乳成分・ごま・さけ・大豆・鶏

**国産・無添加**

**コロッケ弁当**

(レンコン・ゴボウ・カレー)コロッケ・唐揚げ・きんぴら・竹の子ひじき・ほうれん草



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
7.3g	1.6g	10.4g	28.8g

賞味期限 180日 エネルギー 222Kcal

アレルギー 小麦・牛・ごま・大豆・鶏・豚・りんご



### からだデリ

#### 酢どり弁当

酢どり・筑前煮・豆のマリネ・ブロッコリー・人参・ほうれん草ナムル



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
13.8g	4.42g	20.6g	45.9g

賞味期限 180日 エネルギー 393.Kcal

アレルギー 小麦・ゴマ・大豆・鶏

### からだデリ

#### 酢ぶた弁当

酢ぶた・シュウマイ・五目煮豆・インゲンのごま和え・ほうれん草おひたし



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
19.5g	3.43g	22.9g	42.6g

賞味期限 180日 エネルギー 446Kcal

アレルギー 小麦・いか・ごま・大豆・豚

### からだデリ

#### 肉団子とメンチカツ弁当

ミンチカツ・キャベツ・ブロッコリー・人参・きのこのバルサミコ・かぼちゃのクリーム煮・チキンレンコンポール・五目煮豆



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
14.0g	0.96g	13.0g	24.7g

賞味期限 180日 エネルギー 298Kcal

アレルギー 小麦・卵・乳成分・イカ・ゴマ・大豆・鶏・豚

からだデリ = 国立病院機構のレシピ 体に良い弁当!

# KARADA DELI

健康増進を目的として、ダイエット志向・メタボ対策・高血圧・糖尿病の方にもおすすめなお弁当です。国立病院機構の実績のある献立・レシピを基に、塩分・カロリー控えめ、野菜たっぷり、肉魚がしっかり入った「からだデリ」と国産・無添加の「那珂川キッチン」と手を組み最高の健康弁当を皆様にお届けいたします。

### からだデリ ハンバーグ弁当



ハンバーグ・キャベツ・ホールコーン・マカロニグラタン・ほうれん草おひたし

賞味期限 180日

エネルギー 261Kcal

アレルギー

小麦・卵・乳成分・牛・大豆・豚

脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
14.2g	1.44g	17.3g	16.2g

### からだデリ ハンバーグと焼売弁当



ハンバーグ・キャベツ・シュウマイ・かぼちゃクリーム煮・筑前煮

賞味期限 180日

エネルギー 326Kcal

アレルギー

小麦・卵・乳成分・いか・牛・ごま・大豆・鶏・豚

脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
16.5g	0.7g	19.6g	23.5g

### からだデリ メンチカツ弁当



ミンチカツ・キャベツ・パンパンジー・五目煮豆・ほうれん草のおひたし・鮭のレモンムニエル

賞味期限 180日

エネルギー 261Kcal

アレルギー

小麦・卵・乳成分・ゴマ・サケ・大豆・鶏・豚

脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
14.2g	1.44g	17.3g	16.2g

### からだデリ から揚げ弁当



唐揚げ・キャベツ・きんぴらごぼう・豆ひじき・ほうれん草のおひたし

賞味期限 180日

エネルギー 287Kcal

アレルギー

小麦・卵・ごま・大豆・鶏

脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
13.7g	1.90g	21.6g	16.8g



## タンパク質弁当 とんかつ弁当

とんかつ(プレーン・カレー味の2種入り)・エビブロッコリーサラダ・小松菜・パンパンジー・かぼちゃそぼろ煮



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
11.2g	2.0g	27.3g	29.4g

賞味期限 180日 エネルギー 337Kcal  
アレルギー えび・小麦・ごま・大豆・鶏・豚

## タンパク質弁当 とりゴボウ弁当

とりゴボウ・エビブロッコリーサラダ・小松菜・パンパンジー・かぼちゃそぼろ煮



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
12.1g	1.3g	22.9g	15.9g

賞味期限 180日 エネルギー 272Kcal  
アレルギー えび・小麦・ごま・大豆・鶏

手軽にタンパク質を摂取!

# PROTEIN

筋肉、内臓、皮膚、髪、骨、歯、腱や髄など、およそ体のどの部分をとってもタンパク質が存在し中心となります。タンパク質は私たちにとって大切な栄養素です。そこに特化したお弁当を那珂川キッチンでは更に国産・無添加で作り、簡単・時短でカラダが喜ぶ栄養素を、美味しく摂取していただけます。

## タンパク質弁当

### しょうが焼き弁当

生姜焼き・エビブロッコリーサラダ・小松菜・パンパンジー・かぼちゃそぼろ煮



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
9.9g	1.7g	18.5g	13.8g

賞味期限 180日 エネルギー 225Kcal  
アレルギー えび・小麦・ごま・大豆・鶏・豚

## タンパク質弁当

### 鮭フライ弁当

鮭フライ(プレーン・カレー味の2種入り)・エビブロッコリーサラダ・小松菜・パンパンジー・かぼちゃそぼろ煮



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
9.6g	0.7g	22.9g	10.0g

賞味期限 180日 エネルギー 226Kcal  
アレルギー えび・小麦・ごま・さけ・大豆・鶏

## タンパク質弁当

### とりのピリ辛弁当

とりピリ辛・エビブロッコリーサラダ・小松菜・パンパンジー・かぼちゃそぼろ煮



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
13.4g	1.1g	23.9g	11.2g

賞味期限 180日 エネルギー 272Kcal  
アレルギー えび・小麦・ごま・大豆・鶏



## オーガニック カレーライス弁当

ルー・ごはん・かぼちゃのバルサミコ



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
8.8g	1.3g	7.0g	75.9g

賞味期限 180日 エネルギー 422Kcal アレルゲン 小麦・大豆

## オーガニック ハヤシライス弁当

ルー・ごはん・きんぴら



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
8.0g	1.5g	6.5g	74.6g

賞味期限 180日 エネルギー 411Kcal アレルゲン 小麦・アーモンド・大豆

オーガニック(有機食材)弁当!

# ORGANIC

限られたオーガニック食材の中で、ベジタリアン、ビーガンの方対応しております。ヘルシーで有りながら、食べ応えと美味しさをコンパクトにまとめてあります。もちろん一般の方々にもおすすめです。

## オーガニック

### きんぴら海苔弁当

ごはん・ラタトゥユ・かぼちゃのバルサミコ・きんぴら・焼き海苔



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
3.9g	0.4g	8.3g	71.2g

賞味期限 180日 エネルギー 356Kcal  
アレルゲン 小麦・ごま・大豆

## オーガニック

### 炊き込みご飯弁当

炊き込みごはん・ラタトゥユ・かぼちゃのバルサミコ



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
4.5g	2.5g	9.7g	81.7g

賞味期限 180日 エネルギー 416Kcal  
アレルゲン 小麦・大豆

## オーガニック

### カポナータペンネ弁当

ペンネ・ソース・かぼちゃのバルサミコ・きんぴら



脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
5.9g	1.6g	8.7g	51.5g

賞味期限 180日 エネルギー 299Kcal  
アレルゲン 小麦・ごま・大豆



誰も見た事のない「日本最高峰の弁当」

脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
30.8g	0.5g	52.4g	69.3g

賞味期限 180日 エネルギー 799Kcal  
 アレルゲン さけ・大豆・ごま



## さけ弁当

SAKE BENTO

副菜無しの主役のみの弁当で、純粋に最高峰のさけとお米でお腹を満たして頂きたい思いで作りました。今回使用しているさけは「キングサーモン」。ニュージーランドの最南端にあるスチュアート島で、万年雪を裁くザナンアルプスの水河を源泉とする低温の水でストレスの無い環境の下で生育。化学薬品・抗生物質は使用せず徹底した品質管理。水深・水温・水流までを管理した世界

最高レベルの環境下で育ったさけを使用しています。お米は新潟県魚沼産「有機コシヒカリ」で「米・食味鑑定士協会」主催の米・食味分析鑑定コンクールでダイヤモンド褒賞を受賞した農家が栽培したお米を使用しています。福岡県那珂川市の天然水で炊飯。もっちり甘味の強いご飯と無添加ゆず味噌も相性抜群。最後の一粒まで楽しんで、完食して頂けたらと思います。

脂質	塩分	タンパク質	炭水化物
5.5g	6.4g	15.1g	94.3g

賞味期限 180日 エネルギー 502Kcal  
 アレルゲン 小麦・牛・さば・大豆・りんご



## 伊万里牛丼

IMARI GYUDON

恵まれた緑豊かな伊万里の自然環境のなかで、優れた飼育技術をもつ飼育農家が丹念に1頭1頭愛情込めて育て上げた「松尾勝馬牧場」の最高級伊万里牛は、肉質はきめ細やかで上品で柔らかく、肉色は鮮やかで脂肪の質も抜群であり甘みと風味がたっぷり、まさに牛肉の芸術品！今回ご提供するの肉質等級A5ランクのサーロインを

贅沢に使用しています。お米は新潟県魚沼産「有機コシヒカリ」で「米・食味鑑定士協会」主催の米・食味分析鑑定コンクールでダイヤモンド褒賞を受賞した農家が栽培したお米を使用しています。福岡県那珂川市の天然水で炊飯。もっちり甘味の強いご飯と無添加ゆず味噌も相性抜群。最後の一粒まで楽しんで、完食して頂けたらと思います。



食品加工  
調理・製造

# 那珂川キッチン

所在地

〒811-1246 福岡県那珂川市西畑 553-12

TEL 092-951-7470

FAX 092-951-7471

お問合せ時間：月～土曜9:00～17:00