

那珂川キッチン

# 冷凍弁当

カタログ

国産無添加の食材とミネラルたっぷりの天然水で製造し、風味や食感など、自然の持ち味を損なわないよう手早く加工しています。急速冷凍で作り立ての美味しさを閉じ込めた冷凍弁当です。

沢山の方に安全安心のお弁当を食べて頂きたいという想いで、那珂川キッチンより真心込めた手作りの味をお届けします。

冷凍とは思えない味わいです。  
是非、一度賞味下さい。





中身の具の割合はとてこだわり  
作った具沢山メンチカツ弁当

国産  
無添加



おかず  
のみ

メンチンチカツ弁当

野菜を沢山使い仕上げたヘルシーなメンチカツをメインにした弁当です。ヘルシーと言いながら、自慢の味付けと惜しみなく使った肉のおかげでジューシー感も感じる事が出来るメンチカツとなっています。この弁当は、そんなメンチカツを2個入れた満足感たっぷりなお弁当となっています。

**内容量** 1食 190g **調理方法** 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召上がり下さい。電子レンジの場合、500Wで6分/600Wで5分30秒

お子様でも食べられる甘酸っぱい  
味付け、晩御飯の定番に!!

国産  
無添加



おかず  
のみ

酢  
どり  
弁  
当

国産鶏肉の酢どり弁当です。甘酢のお酢には、国内産米を原料に伝統的な製法で作られたまろやかでコクのある純米酢を使用していますので、酸っぱいのが苦手なお子様でも食べられるお弁当に仕上がっています。

**内容量** 1食 210g **調理方法** 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召上がり下さい。電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分

旨味たっぷりなお肉で仕上げた、  
みんな大好き生姜焼き!!

国産  
無添加



おかず  
のみ

豚肉と野菜の  
生姜焼き風弁当

国産豚のはらみスジ肉を使って生姜焼きにしました。適度な弾力と旨味たっぷりの部位が食欲そそる一皿に仕上がっています。ご飯との相性もぴったりです。

**内容量** 1食 210g **調理方法** 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召上がり下さい。電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分

野菜を取らなきゃと気にする  
お肉好きに必見!!

国産  
無添加



おかず  
のみ

肉と野菜の  
味わい弁当

野菜も食べたい、肉も食べたいという要望を一気に解決すべく、考えた一品です。野菜と豚肉に塩を中心とした調味料で味付けし、満足感があり、食べ応えのあるように仕上げました。是非、野菜を気にしたときにご賞味下さい。

**内容量** 1食 210g **調理方法** 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召上がり下さい。電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分

さっぱりといきたいけど  
お肉を食べたい方にオススメ!

国産  
無添加



おかず  
のみ

鶏  
す  
き  
弁  
当

薬物野菜を中心に鶏肉と特別な調味料配合で仕上げたすき焼きのタレで味付けをしたヘルシーな「すき焼き」です。今日は、「さっぱり食べたいけど、お肉も食べたい!」という要望をかなえてくれるワンプレートとなっています。とりわけ、お酒との晩酌にも最適ですので、是非、一度ご賞味ください!

**内容量** 1食 210g **調理方法** 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召上がり下さい。電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分

旨味と絶妙味付けが自慢の  
「豚じゃが」!

国産  
無添加



おかず  
のみ

コク旨豚  
じゃが  
弁  
当

豚の旨味とじゃがいも、人参、インゲンといった野菜の旨味を抽出し、混ぜ合わせ、調味料の絶妙な味付けで、仕上げた一品です。ごはんのお供に最適な味付けとなっておりますので、白ご飯を用意して食べて頂きたいです。ご賞味ください。

**内容量** 1食 210g **調理方法** 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召上がり下さい。電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分



磯の風味豊かな炊き込みご飯!!

## ひじき 炊き込み飯弁当



枝豆のふっくらとした食感と、磯の風味豊かなひじきを生かすための配合を繰り返し見つけたバランスで、炊き上げた炊き込みご飯です。美味しさと栄養のバランスが整った仕上がりになっています。

**内容量** 調理方法 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召し上がり下さい。電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分  
1食 240g

博多の定番かしわ飯を  
冷凍弁当にしました!

## かしわ飯弁当



鶏肉は、首皮の部位を使っており、博多の著名な料理家からのレシピを引き継ぎ再現したかしわ飯です。うす味仕上げになっていますが、旨味たっぷりのかしわ飯です。一度、ご賞味ください。

**内容量** 調理方法 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召し上がり下さい。電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分  
1食 240g

アジフライのサクサク感と  
ふっくら感を楽しんでください!

## アジフライ 海苔弁当



長崎県産の真あじを使って、お弁当の定番「海苔弁当」に仕上げました。あじは、低カロリー、低糖質、EPAやDHAが豊富に含まれる健康食材です。この海苔弁当は、そんな健康食材をベースに作り上げた健康弁当です。

**内容量** 調理方法 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召し上がり下さい。電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分  
1食 250g

みんな大好き唐揚げ弁当、  
愛情込めて作りました。



おかずのみ

国産鶏の  
から揚げ弁当

国産鶏ムネ肉を使い旨味タツプりに仕上げました。ムネ肉を使うことで、100g当り30kcalのカロリーダウン、タンパク質は4.7g増加しています。バサつきがちな鶏肉をブライン液処理していますので、柔らかく仕上がっています。

**内容量** 調理方法 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召し上がり下さい。電子レンジの場合、500Wで5分/600Wで4分30秒  
1食 170g

甘酢の甘さと酸っぱさをゴールデン  
バランスで作りました



おかずのみ

国産鶏レンコンボール  
の甘酢あんかけ

国産鶏ミンチを使い、甘酢あんかけを作りました。甘酢のお酢には、国内産米を原料に伝統的な製法で作られたまろやかでコクのある純米酢を使用していますので、酸っぱいのが苦手なお子様でも食べられるお弁当に仕上がっています。

**内容量** 調理方法 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召し上がり下さい。電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分  
1食 210g

手摘みで作っています。食べ応え  
満足の焼売弁当



おかずのみ

溢れる肉汁3種の  
焼売食べ比べ弁当

厳選仕入れの国産豚挽肉を使い3味が楽しめるお弁当です。1種は、定番の焼売・1種は、食欲そそるカレー焼売・1種は、磯の香りがたまらないひじき焼売が楽しめます。焼売は手包みで、あんをびたつりと皮と隙間ができないように作っていますので、ジューシーで肉汁たっぷりのオススメ弁当です。

**内容量** 調理方法 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召し上がり下さい。電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分  
1食 200g

とても柔らかで、老若男女から  
愛されるハンバーグです



おかずのみ

豚コク旨柔らか  
ハンバーグ弁当

国産原料の手ごね豚ハンバーグ弁当です。野菜をふんだんに使いハンバーグに仕上げているので、とても柔らかく野菜のうま味と豚肉のコクとのバランスがたまらない、コク旨のハンバーグに出来上がりました。

**内容量** 調理方法 袋から取り出し、フィルムを剥がさず加熱してお召し上がり下さい。電子レンジの場合、500Wは6分/600Wは5分30秒  
1食 190g



国産  
無添加

豚の肉々しさと生姜の清々しさで  
生まれるコク旨の生姜焼き!!

豚ハラミすじ生姜焼き丼



豚ハラミのすじを使うことで、適度な弾力と柔らかさの食感が生まれ、その食感が癖になる旨味たっぷりの生姜焼きです。そんな生姜焼きを、白ごはんと合わせることで食欲をマシマシにした一皿(どんぶり)になっています。

内容量 調理方法 袋から取り出し、蓋をしたまま加熱してお召し上がり下さい。  
1食 260g 電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分

国産  
無添加

コクと旨味を重視した中華を作る  
工場が手掛ける中華丼!

中華丼



中華の定番どんぶり中華丼を旨味たっぷりの豚すじ肉と新鮮な野菜を使って作り上げました。結果、さっぱりだけどコクがあり、食べ応えのあるどんぶりに仕上がりました。中華丼好きの方は一度食べて頂きたいと思う自慢のどんぶりになっています。

内容量 調理方法 袋から取り出し、蓋をしたまま加熱してお召し上がり下さい。  
1食 260g 電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分

国産  
無添加

パワー全開の勝負飯!!

国産豚のスタミナ丼



国産豚のハラミやスジを丁寧に下処理し、無添加出汁で甘辛く煮込んで、食べやすく仕上げています。老若男女に喜ばれるガッツリ飯、ニンニク×豚肉の最強の食べ合わせで疲労回復、新陳代謝の促進が期待できます。お好みで生卵を入れれば、まるやかにになります。

内容量 調理方法 袋から取り出し、蓋をしたまま加熱してお召し上がり下さい。  
1食 250g 電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分

国産  
無添加

本格手作りハンバーグ丼。博多のお母さんが  
愛情込めて手作りしています。

ハンバーグ丼



国産牛肉、国産豚肉をゴールデンバランスで配合し、ひとつひとつ手にぎり、形を作りこみました。肉の旨みを十二分に感じられる渾身のハンバーグです。ソースはトマトソース、ハンバーグの下にキャベツを敷き詰めさっぱりと食べられるように仕上げました。満身に食べられる丼ぶりです。

内容量 調理方法 袋から取り出し、蓋をしたまま加熱してお召し上がり下さい。  
1食 250g 電子レンジの場合、500Wで6分/600Wで5分30秒

国産  
無添加

食欲そそる元気飯!!

焦がしにんにくの  
ビーフバターライス



北海道産よつ葉バターを使ったピラフに香ばしく炒めた、にんにくと北海道産牛肉、国産ネギ、オーガニックホールコーンを加え、秘伝のタレに合わせて作りました。

内容量 調理方法 袋から取り出し、ラップのまま加熱してお召し上がり下さい。  
1食 180g 電子レンジの場合、500Wで5分30秒/600Wで5分

\*原料仕入れの状況により予告なく商品の入れ替えや終売となる場合がございますので予めご了承下さい。

製造・販売



那珂川キッチン

TEL 092-951-7470

〒811-1246

福岡県那珂川市西畑 553-12

ホーム  
ページは  
こちら



那珂川キッチンはビーエイトシーグループの冷凍食品工場です。「待つ福祉から攻めの福祉へ」を合言葉に様々な企業努力&チャレンジを続けています。ぜひ一度アクセスしてみてください!

Boc GROUP  
Everything's gonna be alright