







治部煮

治部煮(じぶに)は、石川県金沢市に伝わる郷土料理のひとつ で、鶏肉・鴨肉や野菜などを一緒に煮込んで作られる煮物の ことです。江戸時代の加賀藩の時代から武家や庶民の間で親 しまれている料理で、スーパーのお惣菜で売られていたり家 庭料理として食べられたりしています。昔は、寒さの厳しい 冬場に食べられる料理とされていましたが、現在では四季 折々の旬の食材と組み合わせて作られることも多く年間を通 して食べられるようになりました。石川県では結婚式などお 祝いの席では欠かせない料理です。





豚唐揚の南蛮おろしだれ



鶏と野菜の辛味噌炒め



肉団子の大学芋あんがらめ



あじフライ&焼売



ハムポテトサラダフライ





熱量 309 kcal 蛋白質 13.3g 脂質 13.7g 炭水化物 33.2g 塩分 3.0g









スパイシーハンバーグ



キ/コのブラウンシチュ-

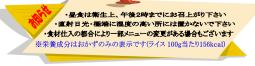


鶏の漬焼&南瓜天ぷら



●電子レンジ使用不可●

弁当容器は電子レンジに対応しておりません。 電子レンジにかけると危険ですので、絶対にか けないで下さい。





~ ご飯は国産米を使用しています ~

2025.3.17 to 3.31 ~ご飯は国産米を使用しています~



































