

ムース食 商品例

この他にも、多数の商品を取り揃えております。



98908
SG セットプラス 牛すき煮
主 業: 牛すき煮
具 材: ビーフ、白菜、にんじん、椎茸
副食(大): 里芋といかの煮物
副食(小): ほうれん草のゆず味噌かけ
規 格: 165g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98909
SG セットプラス 牛肉のみぞれ煮
主 業: 牛肉のみぞれ煮
具 材: ビーフ、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん
副食(大): ほうれん草
副食(小): かぼちゃのごま和え
規 格: 155g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98925
SG セットプラス ビーフステーキ風
主 業: ビーフステーキ風
具 材: ビーフ、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん
副食(大): カリフラワー、パプリカ(赤)
副食(小): トマトのマリネ
規 格: 160g×9/2
調理方法: レンジ2分40秒 蒸し約25分



98924
SG セットプラス ビーフカレー
主 業: ビーフカレー
具 材: ビーフ、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん
副食(大): カリフラワーと枝豆のサラダ
副食(小): トマトのマリネ
規 格: 165g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98901
SG セットプラス あじの南蛮漬け
主 業: あじの南蛮漬け
付け合せ: パプリカ(黄)、パプリカ(赤)
副食(大): 枝豆とひじきの煮物
副食(小): コーンパンデ
規 格: 160g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98902
SG セットプラス いわしの生巻煮
主 業: いわしの生巻煮
付け合せ: いんげん、にんじん
副食(大): 昆布と鶏の梅和え
副食(小): パナナの蜜かけ
規 格: 165g×9/2
調理方法: レンジ2分40秒 蒸し約25分



98907
SG セットプラス カレイの煮付け
主 業: カレイの煮付け
付け合せ: 椎茸、にんじん
副食(大): 里芋とかぼちゃのそぼろあん
副食(小): じゃがいものコンソメ風
規 格: 165g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98906
SG セットプラス カレイのクリーム煮
主 業: カレイのクリーム煮
付け合せ: ほうれん草、パプリカ(黄)
副食(大): じゃがいものコンソメ風
副食(小): ブロッコリーのトマトソースかけ
規 格: 160g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98927
SG セットプラス 豚肉の生巻焼き風
主 業: 豚肉の生巻焼き風
付け合せ: キャベツ
副食(大): ひじき煮
副食(小): さつまいもの蜜かけ
規 格: 155g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98923
SG セットプラス 肉じゃが
主 業: 肉じゃが
具 材: ポーク、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ
副食(大): ひじきとれんこんの胡麻マヨ和え
副食(小): ブロッコリーの鯉風味
規 格: 155g×9/2
調理方法: レンジ2分10秒 蒸し約25分



98921
SG セットプラス 筑前煮
主 業: 筑前煮
具 材: チキン、ごぼう、れんこん、椎茸、にんじん
副食(大): ブロッコリーの麻あんかけ
副食(小): 里芋の明太マヨソース
規 格: 165g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98928
SG セットプラス 豚肉のねぎ塩たれ
主 業: 豚肉のねぎ塩たれ
付け合せ: ほうれん草
副食(大): エートのタルタル
副食(小): スイートかぼちゃ
規 格: 150g×9/2
調理方法: レンジ2分40秒 蒸し約25分



98913
SG セットプラス さばの味噌煮
主 業: さばの味噌煮
付け合せ: いんげん、大根
副食(大): きんぴらごぼう
副食(小): 里芋のずんだ和え
規 格: 155g×9/2
調理方法: レンジ2分20秒 蒸し約25分



98912
SG セットプラス さばの照焼き風
主 業: さばの照焼き風
付け合せ: たまご、枝豆、椎茸、たまご
副食(大): なすのそぼろあん
副食(小): かぼちゃの蜂蜜生巻
規 格: 145g×9/2
調理方法: レンジ2分20秒 蒸し約25分



98918
SG セットプラス たらのおせ焼風
主 業: たらのおせ焼風
具 材: たら、長ネギ、にんじん、白菜
副食(大): 鶏とほうれん草のバター醤油
副食(小): スイートかぼちゃ
規 格: 165g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98916
SG セットプラス 白身魚の中華あん
主 業: 白身魚の中華あん
付け合せ: ピーマン、椎茸、にんじん
副食(大): チキンと枝豆のサラダ
副食(小): さつまいもの蜜かけ
規 格: 160g×9/2
調理方法: レンジ2分00秒 蒸し約25分



98917
SG セットプラス 酢豚
主 業: 酢豚
具 材: ビーフ、ピーマン、玉ねぎ、にんじん
副食(大): ひじきとれんこんのナムル
副食(小): さつまいものオレンジ煮
規 格: 160g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98929
SG セットプラス ホイコーロー
主 業: ホイコーロー
具 材: ポーク、ピーマン、キャベツ
副食(大): なすの家パプリカの中辛サラダ
副食(小): かぼちゃの蜂蜜生巻
規 格: 150g×9/2
調理方法: レンジ2分20秒 蒸し約25分



98919
SG セットプラス チキンのトマト煮込み
主 業: チキンのトマト煮込み
付け合せ: ブロッコリー
副食(大): 紅白なす
副食(小): ポチのクリームソースかけ
規 格: 180g×9/2
調理方法: レンジ2分20秒 蒸し約25分



98922
SG セットプラス 鶏の照焼き風
主 業: 鶏の照焼き風
付け合せ: 長ネギ、にんじん
副食(大): きゅうりとひじきの酢の物
副食(小): ふろふき大根
規 格: 155g×9/2
調理方法: レンジ2分20秒 蒸し約25分



98937
SG セットプラス たらのお鹿焼風
主 業: たらのお鹿焼風
付け合せ: たまご、枝豆、椎茸、たまご
副食(大): 紅白なす
副食(小): かぼちゃの小倉あん
規 格: 155g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98938
SG セットプラス いわしの蒲焼き風
主 業: いわしの蒲焼き風
付け合せ: 長ネギ、にんじん
副食(大): ベーコンとアスパラのバター醤油
副食(小): さつまいものオレンジ煮
規 格: 170g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98905
SG セットプラス 海鮮と野菜の中華旨煮
主 業: 海鮮と野菜の中華旨煮
具 材: エビ、いか、玉ねぎ、ピーマン、にんじん
副食(大): 里芋とかぼちゃのそぼろあん
副食(小): 椎茸の照り煮
規 格: 150g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98903
SG セットプラス エビのチリソース
主 業: エビのチリソース
付け合せ: いんげん、たまご
副食(大): キャベツとにんじんのマヨサラダ
副食(小): スイートかぼちゃ
規 格: 155g×9/2
調理方法: レンジ2分20秒 蒸し約25分



98920
SG セットプラス チキンのホワイトソース
主 業: チキンのホワイトソース
付け合せ: じゃがいも、にんじん
副食(大): アスパラとエビの中華あん
副食(小): パナナの蜜かけ
規 格: 155g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98910
SG セットプラス 鮭の西京味噌だれ
主 業: 鮭の西京味噌だれ
付け合せ: たけのこ、にんじん
副食(大): いんげん、生巻和え
副食(小): たまごの鶏そぼろあん
規 格: 145g×9/2
調理方法: レンジ2分20秒 蒸し約25分



98911
SG セットプラス 鮭のタルタルソース
主 業: 鮭のタルタルソース
付け合せ: ほうれん草
副食(大): キヤベツのコンソメ煮
副食(小): かぼちゃの蜂蜜生巻
規 格: 160g×9/2
調理方法: レンジ2分40秒 蒸し約25分



98900
SG セットプラス あじの塩焼き風
主 業: あじの塩焼き風
付け合せ: いんげん、にんじん
副食(大): きゅうりとひじきの酢の物
副食(小): たまごのみぞれあん
規 格: 160g×9/2
調理方法: レンジ2分30秒 蒸し約25分



98926
SG セットプラス ふくさたまご風
主 業: ふくさたまご風
具 材: たまご、枝豆、椎茸、にんじん
副食(大): キヤベツの照り煮
副食(小): カリフラワーの明太マヨサラダ
規 格: 160g×9/2
調理方法: レンジ2分50秒 蒸し約25分



98904
SG セットプラス オムレツプレート
主 業: オムレツプレート
付け合せ: カリフラワー、ブロッコリー
副食(大): 枝豆とエビのサラダ
副食(小): なすのバター醤油
規 格: 140g×9/2
調理方法: レンジ2分00秒 蒸し約25分