

(冷凍食品) 水温熟成 煮魚焼魚ギフトセット10切 NYG-10

名 称	煮魚焼魚詰合せ
原材料名	○ブリ(国産)、たれ(醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、黒糖蜜)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん、魚介エキス、食塩／増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)○メヌケ(アイスランド産)、はちみつ漬生薑(生薑(国産)、はちみつ)、醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、カツオだし、昆布エキス、酵母エキス／増粘剤(加工でんぷん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)○サバ(ノルウェー産)、味噌、砂糖、みりん、水あめ、生薑、食塩、(一部にさば・大豆を含む)○ペニサケ(アメリカ産)、食塩／粗製海水塩化マグネシウム、(一部にさけを含む)○アカムツ(のどぐろ)(山陰沖産)、たれ(醤油、水あめ、みりん、砂糖、チキンエキス、醸造酢、生薑、シタケエキス、昆布エキス)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん／増粘剤(加工でんぷん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
原材料配合割合(めぬけと黄金生薑の煮付け)	メヌケ60%、生薑10%(仕込み時)
内 容 量	ぶりの照焼き90g×2個、めぬけと黄金生薑の煮付け100g×2個、さばの味噌煮90g×2個、 紅鮭の塩焼き60g×2個、のどぐろの煮付け85g×2個
賞味期限	外箱側面(記載)
保存方法	－18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります 加熱調理の必要性 加熱調理してください
製 造 者	株式会社ダイマツ 鳥取県米子市旗ヶ崎2026

栄養成分表示 各100g当たり

ぶりの照焼き エネルギー 289kcal、たんぱく質18.8g、脂質22.0g、炭水化物4.1g、食塩相当量1.3g
めぬけと黄金生薑の煮付け エネルギー141kcal、たんぱく質17.6g、脂質4.9g、炭水化物6.7g、食塩相当量1.2g
さばの味噌煮 エネルギー 283kcal、たんぱく質12.4g、脂質19.6g、炭水化物14.3g、食塩相当量2.0g
紅鮭の塩焼き エネルギー 177kcal、たんぱく質28.5g、脂質6.0g、炭水化物0.1g、食塩相当量1.1g
のどぐろの煮付け エネルギー 177kcal、たんぱく質14.7g、脂質5.2g、炭水化物15.5g、食塩相当量2.5g

《この表示値は、目安です。》

●「めぬけと黄金生薑の煮付け」は、はちみつを含みますので、1歳未満の乳幼児には与えないでください

○ごみに出すときは各自治体の区分に従ってください

○骨があります



(冷凍食品) 水温熟成 煮魚焼魚ギフトセット10切 NYG-10

名 称	煮魚焼魚詰合せ
原材料名	○ブリ(国産)、たれ(醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、黒糖蜜)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん、魚介エキス、食塩／増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)○メヌケ(アイスランド産)、はちみつ漬生薑(生薑(国産)、はちみつ)、醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、カツオだし、昆布エキス、酵母エキス／増粘剤(加工でんぷん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)○サバ(ノルウェー産)、味噌、砂糖、みりん、水あめ、生薑、食塩、(一部にさば・大豆を含む)○ペニサケ(ロシア産)、食塩／粗製海水塩化マグネシウム、(一部にさけを含む)○アカムツ(のどぐろ)(韓国産)、たれ(醤油、水あめ、みりん、砂糖、チキンエキス、醸造酢、生薑、シタケエキス、昆布エキス)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん／増粘剤(加工でんぷん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
原材料配合割合(めぬけと黄金生薑の煮付け)	メヌケ60%、生薑10%(仕込み時)
内 容 量	ぶりの照焼き90g×2個、めぬけと黄金生薑の煮付け100g×2個、さばの味噌煮90g×2個、 紅鮭の塩焼き60g×2個、のどぐろの煮付け85g×2個
賞味期限	外箱側面(記載)
保存方法	－18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります 加熱調理の必要性 加熱調理してください
製 造 者	株式会社ダイマツ 鳥取県米子市旗ヶ崎2026

栄養成分表示 各100g当たり

ぶりの照焼き エネルギー 289kcal、たんぱく質18.8g、脂質22.0g、炭水化物4.1g、食塩相当量1.3g
めぬけと黄金生薑の煮付け エネルギー141kcal、たんぱく質17.6g、脂質4.9g、炭水化物6.7g、食塩相当量1.2g
さばの味噌煮 エネルギー 283kcal、たんぱく質12.4g、脂質19.6g、炭水化物14.3g、食塩相当量2.0g
紅鮭の塩焼き エネルギー 177kcal、たんぱく質28.5g、脂質6.0g、炭水化物0.1g、食塩相当量1.1g
のどぐろの煮付け エネルギー 177kcal、たんぱく質14.7g、脂質5.2g、炭水化物15.5g、食塩相当量2.5g

《この表示値は、目安です。》

●「めぬけと黄金生薑の煮付け」は、はちみつを含みますので、1歳未満の乳幼児には与えないでください

○ごみに出すときは各自治体の区分に従ってください

○骨があります



(冷凍食品) 水温熟成 煮魚焼魚ギフトセット10切 NYG-10

名 称	煮魚焼魚詰合せ
原材料名	○ブリ(国産)、たれ(醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、黒糖蜜)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん、魚介エキス、食塩／増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)○メヌケ(アイスランド産)、はちみつ漬生薑(生薑(国産)、はちみつ)、醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、カツオだし、昆布エキス、酵母エキス／増粘剤(加工でんぷん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)○サバ(ノルウェー産)、味噌、砂糖、みりん、水あめ、生薑、食塩、(一部にさば・大豆を含む)○ペニサケ(アメリカ産)、食塩／粗製海水塩化マグネシウム、(一部にさけを含む)○アカムツ(のどぐろ)(山陰沖産)、たれ(醤油、水あめ、みりん、砂糖、チキンエキス、醸造酢、生薑、シタケエキス、昆布エキス)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん／増粘剤(加工でんぷん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
原材料配合割合(めぬけと黄金生薑の煮付け)	メヌケ60%、生薑10%(仕込み時)
内 容 量	ぶりの照焼き90g×2個、めぬけと黄金生薑の煮付け100g×2個、さばの味噌煮90g×2個、 紅鮭の塩焼き60g×2個、のどぐろの煮付け85g×2個
賞味期限	外箱側面(記載)
保存方法	－18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります 加熱調理の必要性 加熱調理してください
製 造 者	株式会社ダイマツ 鳥取県米子市旗ヶ崎2026

栄養成分表示 各100g当たり

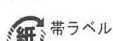
ぶりの照焼き エネルギー 289kcal、たんぱく質18.8g、脂質22.0g、炭水化物4.1g、食塩相当量1.3g
めぬけと黄金生薑の煮付け エネルギー141kcal、たんぱく質17.6g、脂質4.9g、炭水化物6.7g、食塩相当量1.2g
さばの味噌煮 エネルギー 283kcal、たんぱく質12.4g、脂質19.6g、炭水化物14.3g、食塩相当量2.0g
紅鮭の塩焼き エネルギー 177kcal、たんぱく質28.5g、脂質6.0g、炭水化物0.1g、食塩相当量1.1g
のどぐろの煮付け エネルギー 177kcal、たんぱく質14.7g、脂質5.2g、炭水化物15.5g、食塩相当量2.5g

《この表示値は、目安です。》

●「めぬけと黄金生薑の煮付け」は、はちみつを含みますので、1歳未満の乳幼児には与えないでください

○ごみに出すときは各自治体の区分に従ってください

○骨があります



(冷凍食品) 水温熟成 煮魚焼魚ギフトセット10切 NYG-10

名 称	煮魚焼魚詰合せ
原材料名	○ブリ(国産)、たれ(醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、黒糖蜜)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん、魚介エキス、食塩／増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)○メヌケ(アイスランド産)、はちみつ漬生薑(生薑(国産)、はちみつ)、醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、カツオだし、昆布エキス、酵母エキス／増粘剤(加工でんぷん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)○サバ(ノルウェー産)、味噌、砂糖、みりん、水あめ、生薑、食塩、(一部にさば・大豆を含む)○ペニサケ(ロシア産)、食塩／粗製海水塩化マグネシウム、(一部にさけを含む)○アカムツ(のどぐろ)(山陰沖産)、たれ(醤油、水あめ、みりん、砂糖、チキンエキス、醸造酢、生薑、シタケエキス、昆布エキス)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん／増粘剤(加工でんぷん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
原材料配合割合(めぬけと黄金生薑の煮付け)	メヌケ60%、生薑10%(仕込み時)
内 容 量	ぶりの照焼き90g×2個、めぬけと黄金生薑の煮付け100g×2個、さばの味噌煮90g×2個、 紅鮭の塩焼き60g×2個、のどぐろの煮付け85g×2個
賞味期限	外箱側面(記載)
保存方法	－18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります 加熱調理の必要性 加熱調理してください
製 造 者	株式会社ダイマツ 鳥取県米子市旗ヶ崎2026

栄養成分表示 各100g当たり

ぶりの照焼き エネルギー 289kcal、たんぱく質18.8g、脂質22.0g、炭水化物4.1g、食塩相当量1.3g
めぬけと黄金生薑の煮付け エネルギー141kcal、たんぱく質17.6g、脂質4.9g、炭水化物6.7g、食塩相当量1.2g
さばの味噌煮 エネルギー 283kcal、たんぱく質12.4g、脂質19.6g、炭水化物14.3g、食塩相当量2.0g
紅鮭の塩焼き エネルギー 177kcal、たんぱく質28.5g、脂質6.0g、炭水化物0.1g、食塩相当量1.1g
のどぐろの煮付け エネルギー 177kcal、たんぱく質14.7g、脂質5.2g、炭水化物15.5g、食塩相当量2.5g

《この表示値は、目安です。》

●「めぬけと黄金生薑の煮付け」は、はちみつを含みますので、1歳未満の乳幼児には与えないでください

○ごみに出すときは各自治体の区分に従ってください

○骨があります



(冷凍食品) 水温熟成 煮魚焼魚ギフトセット10切 NYG-10

名 称	煮魚焼魚詰合せ
原材料名	〇ブリ(国産)、たれ(醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、黒糖蜜)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん、魚介エキス、食塩／増粘剤(加工でんぶん、増粘多糖類)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)〇メヌケ(アイスランド産)、はちみつ漬生姜(生姜(国産)、はちみつ)、醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、カツオだし、昆布エキス、酵母エキス／増粘剤(加工でんぶん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)〇サバ(イギリス産)、味噌、砂糖、みりん、水あめ、生姜、食塩、(一部にさば・大豆を含む)〇ベニサケ(ロシア産)、食塩／粗製海水塩化マグネシウム、(一部にさけを含む)〇アカムツ(のどぐろ)(韓国産)、たれ(醤油、水あめ、みりん、砂糖、チキンエキス、醸造酢、生姜、シイタケエキス、昆布エキス)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん／増粘剤(加工でんぶん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
原材料配合割合(めぬけと黄金生姜の煮付け)	メヌケ60%、生姜10%(仕込み時)
内 容 量	ぶりの照焼き90g×2個、めぬけと黄金生姜の煮付け100g×2個、さばの味噌煮90g×2個、 紅鮭の塩焼き60g×2個、のどぐろの煮付け85g×2個
賞味期限	外箱側面に記載
保存方法	－18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱調理してください
製 造 者	株式会社ダイマツ 鳥取県米子市旗ヶ崎2026

栄養成分表示 各100g当たり

ぶりの照焼き エネルギー 289kcal、たんぱく質18.8g、脂質22.0g、炭水化物4.1g、食塩相当量1.3g
めぬけと黄金生姜の煮付け エネルギー141kcal、たんぱく質17.6g、脂質4.9g、炭水化物6.7g、食塩相当量1.2g
さばの味噌煮 エネルギー 283kcal、たんぱく質12.4g、脂質19.6g、炭水化物14.3g、食塩相当量2.0g
紅鮭の塩焼き エネルギー 177kcal、たんぱく質28.5g、脂質6.0g、炭水化物0.1g、食塩相当量1.1g
のどぐろの煮付け エネルギー 177kcal、たんぱく質14.7g、脂質5.2g、炭水化物15.5g、食塩相当量2.5g

《この表示値は、目安です。》

●「めぬけと黄金生姜の煮付け」は、はちみつを含みますので、1歳未満の乳幼児には与えないでください

〇ごみに出すときは各自自治体の区分に従ってください

〇骨があります



(冷凍食品) 水温熟成 煮魚焼魚ギフトセット10切 NYG-10

名 称	煮魚焼魚詰合せ
原材料名	〇ブリ(国産)、たれ(醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、黒糖蜜)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん、魚介エキス、食塩／増粘剤(加工でんぶん、増粘多糖類)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)〇メヌケ(アイスランド産)、はちみつ漬生姜(生姜(国産)、はちみつ)、醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、カツオだし、昆布エキス、酵母エキス／増粘剤(加工でんぶん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)〇サバ(イギリス産)、味噌、砂糖、みりん、水あめ、生姜、食塩、(一部にさば・大豆を含む)〇ベニサケ(ロシア産)、食塩／粗製海水塩化マグネシウム、(一部にさけを含む)〇アカムツ(のどぐろ)(山陰沖産)、たれ(醤油、水あめ、みりん、砂糖、チキンエキス、醸造酢、生姜、シイタケエキス、昆布エキス)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん／増粘剤(加工でんぶん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
原材料配合割合(めぬけと黄金生姜の煮付け)	メヌケ60%、生姜10%(仕込み時)
内 容 量	ぶりの照焼き90g×2個、めぬけと黄金生姜の煮付け100g×2個、さばの味噌煮90g×2個、 紅鮭の塩焼き60g×2個、のどぐろの煮付け85g×2個
賞味期限	外箱側面に記載
保存方法	－18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱調理してください
製 造 者	株式会社ダイマツ 鳥取県米子市旗ヶ崎2026

栄養成分表示 各100g当たり

ぶりの照焼き エネルギー 289kcal、たんぱく質18.8g、脂質22.0g、炭水化物4.1g、食塩相当量1.3g
めぬけと黄金生姜の煮付け エネルギー141kcal、たんぱく質17.6g、脂質4.9g、炭水化物6.7g、食塩相当量1.2g
さばの味噌煮 エネルギー 283kcal、たんぱく質12.4g、脂質19.6g、炭水化物14.3g、食塩相当量2.0g
紅鮭の塩焼き エネルギー 177kcal、たんぱく質28.5g、脂質6.0g、炭水化物0.1g、食塩相当量1.1g
のどぐろの煮付け エネルギー 177kcal、たんぱく質14.7g、脂質5.2g、炭水化物15.5g、食塩相当量2.5g

《この表示値は、目安です。》

●「めぬけと黄金生姜の煮付け」は、はちみつを含みますので、1歳未満の乳幼児には与えないでください

〇ごみに出すときは各自自治体の区分に従ってください

〇骨があります



(冷凍食品) 水温熟成 煮魚焼魚ギフトセット10切 NYG-10

名 称	煮魚焼魚詰合せ
原材料名	〇ブリ(国産)、たれ(醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、黒糖蜜)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん、魚介エキス、食塩／増粘剤(加工でんぶん、増粘多糖類)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)〇メヌケ(アイスランド産)、はちみつ漬生姜(生姜(国産)、はちみつ)、醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、カツオだし、昆布エキス、酵母エキス／増粘剤(加工でんぶん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)〇サバ(イギリス産)、味噌、砂糖、みりん、水あめ、生姜、食塩、(一部にさば・大豆を含む)〇ベニサケ(アメリカ産)、食塩／粗製海水塩化マグネシウム、(一部にさけを含む)〇アカムツ(のどぐろ)(韓国産)、たれ(醤油、水あめ、みりん、砂糖、チキンエキス、醸造酢、生姜、シイタケエキス、昆布エキス)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん／増粘剤(加工でんぶん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
原材料配合割合(めぬけと黄金生姜の煮付け)	メヌケ60%、生姜10%(仕込み時)
内 容 量	ぶりの照焼き90g×2個、めぬけと黄金生姜の煮付け100g×2個、さばの味噌煮90g×2個、 紅鮭の塩焼き60g×2個、のどぐろの煮付け85g×2個
賞味期限	外箱側面に記載
保存方法	－18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱調理してください
製 造 者	株式会社ダイマツ 鳥取県米子市旗ヶ崎2026

栄養成分表示 各100g当たり

ぶりの照焼き エネルギー 289kcal、たんぱく質18.8g、脂質22.0g、炭水化物4.1g、食塩相当量1.3g
めぬけと黄金生姜の煮付け エネルギー141kcal、たんぱく質17.6g、脂質4.9g、炭水化物6.7g、食塩相当量1.2g
さばの味噌煮 エネルギー 283kcal、たんぱく質12.4g、脂質19.6g、炭水化物14.3g、食塩相当量2.0g
紅鮭の塩焼き エネルギー 177kcal、たんぱく質28.5g、脂質6.0g、炭水化物0.1g、食塩相当量1.1g
のどぐろの煮付け エネルギー 177kcal、たんぱく質14.7g、脂質5.2g、炭水化物15.5g、食塩相当量2.5g

《この表示値は、目安です。》

●「めぬけと黄金生姜の煮付け」は、はちみつを含みますので、1歳未満の乳幼児には与えないでください

〇ごみに出すときは各自自治体の区分に従ってください

〇骨があります



(冷凍食品) 水温熟成 煮魚焼魚ギフトセット10切 NYG-10

名 称	煮魚焼魚詰合せ
原材料名	〇ブリ(国産)、たれ(醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、黒糖蜜)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん、魚介エキス、食塩／増粘剤(加工でんぶん、増粘多糖類)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)〇メヌケ(アイスランド産)、はちみつ漬生姜(生姜(国産)、はちみつ)、醤油、還元水あめ、みりん、砂糖、カツオだし、昆布エキス、酵母エキス／増粘剤(加工でんぶん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)〇サバ(イギリス産)、味噌、砂糖、みりん、水あめ、生姜、食塩、(一部にさば・大豆を含む)〇ベニサケ(アメリカ産)、食塩／粗製海水塩化マグネシウム、(一部にさけを含む)〇アカムツ(のどぐろ)(山陰沖産)、たれ(醤油、水あめ、みりん、砂糖、チキンエキス、醸造酢、生姜、シイタケエキス、昆布エキス)、醤油、砂糖、還元水あめ、みりん／増粘剤(加工でんぶん)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
原材料配合割合(めぬけと黄金生姜の煮付け)	メヌケ60%、生姜10%(仕込み時)
内 容 量	ぶりの照焼き90g×2個、めぬけと黄金生姜の煮付け100g×2個、さばの味噌煮90g×2個、 紅鮭の塩焼き60g×2個、のどぐろの煮付け85g×2個
賞味期限	外箱側面に記載
保存方法	－18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱調理してください
製 造 者	株式会社ダイマツ 鳥取県米子市旗ヶ崎2026

栄養成分表示 各100g当たり

ぶりの照焼き エネルギー 289kcal、たんぱく質18.8g、脂質22.0g、炭水化物4.1g、食塩相当量1.3g
めぬけと黄金生姜の煮付け エネルギー141kcal、たんぱく質17.6g、脂質4.9g、炭水化物6.7g、食塩相当量1.2g
さばの味噌煮 エネルギー 283kcal、たんぱく質12.4g、脂質19.6g、炭水化物14.3g、食塩相当量2.0g
紅鮭の塩焼き エネルギー 177kcal、たんぱく質28.5g、脂質6.0g、炭水化物0.1g、食塩相当量1.1g
のどぐろの煮付け エネルギー 177kcal、たんぱく質14.7g、脂質5.2g、炭水化物15.5g、食塩相当量2.5g

《この表示値は、目安です。》

●「めぬけと黄金生姜の煮付け」は、はちみつを含みますので、1歳未満の乳幼児には与えないでください

〇ごみに出すときは各自自治体の区分に従ってください

〇骨があります

