

かんてんぱぱだより

岡山店

おいしくて栄養バランスがよくて…食卓を彩るメニューを毎日考えるのは大変ですね。そんな献立のお悩みに応える便利な一品をご紹介します！



1枚で
食物繊維
約3g

大根もち

水で溶いて焼くだけ！お好み焼きよりも手軽につくれるので、お子様のおやつやご飯の一品にも大活躍！生地をしっかりと混ぜるともちもち食感がアップしますよ！

野沢菜入り

1枚分×2袋入 572円(税込)

ひなこえび・ホタテ入り

1枚分×2袋入 604円(税込)



寒天炊き込みご飯の素

だしがきいた寒天入りの調味液で、たっぷりの具材を固めました。袋からスルッと出せて、そのまま炊けてとっても便利です。

寒天入りで、ご飯がふっくら炊きあがります！

お米2合用
2~3人前



五目ご飯

294円(税込)



さば飯

381円(税込)



帆立ご飯

405円(税込)



さば飯

茶碗蒸しの素

人気!

卵1個を用意するだけで、ほどけるような食感の茶碗蒸しが手軽につくれます。目指したのは料亭の味わい。だしが持つ風味と、具材の持ち味が最もいきる絶妙なバランスを追及しました。

人気の茶碗蒸しの素に新しい味が登場！



海鮮茶碗蒸しの素

新製品



4種の具材入！
・椎茸
・鶏肉
・ホタテ貝柱
・三つ葉

茶碗蒸しの素

2人分×5袋入 712円(税込)



4種の具材入！
・ホタテ貝柱
・かに風味かまぼこ
・タケノコ
・ちんげん菜

海鮮茶碗蒸しの素

2人分×5袋入 712円(税込)

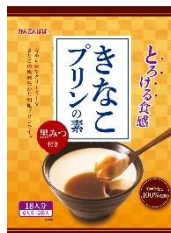
電子レンジでも
つくれます！

秋に食べたいデザートはこれ！

きなこプリンの素

熱湯で溶かして牛乳を加えるだけで、簡単に本格的な和風プリンが出来ます！かんてんぱぱで開発した「なめらかな寒天」を使用して、クリーミーな食感に仕上げました！沖縄県産の黒糖を使った黒みつ入り。

この、おいしさ！
かんてんぱぱのスタッフも
驚きました！



国産大豆の
きなこ使用

1袋入 410円(税込)

3袋入 1,134円(税込)