

N 那珂川キッチン Nakagawa Kitchen

Food Catalog 2020-2021



那珂川キッチン

所在地：〒 811-1351 福岡県那珂川市西畑 553-12

電話番号：092-951-7470

FAX 番号：092-951-7471

お問い合わせ時間：9:00 ~ 17:00

那珂川キッチン 商品カタログ 2020-2021

Nakagawa Kitchen

那珂川キッチン

「生産することを大切にしよう。」
 という考えを具体化する一つの取り組みとして、
 2007年に自ら生産する食品加工工場を立ち上げました。

「基本的には国産原料を使用」
 「化学添加物は使わない」
 「調理は手づくりで台所の延長線上に」
 の方針で惣菜をつくっています。

事業所名：那珂川キッチン
 所在地：〒811-1351 福岡県那珂川市西畑553-12
 電話番号：092-951-7470
 FAX 番号：092-951-7471
 食品の冷凍又は冷蔵営業許可証番号：1 筑保第 8350319
 そうざい製造業 営業許可証番号：1 筑保第 8350320
 運営：株式会社 B.Continue

国産材料の産地直送にこだわり、化学添加物を使わず、安心・安全と頂ける食品調理に努めています。
 お客様にできる限り作り立ての手作りの味をお届けしたいという気持ちから、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、急速冷凍。

お客様のお手元に届いた時には是非手作り無添加の美味しさを感じて頂きたいという思いで調理しています。

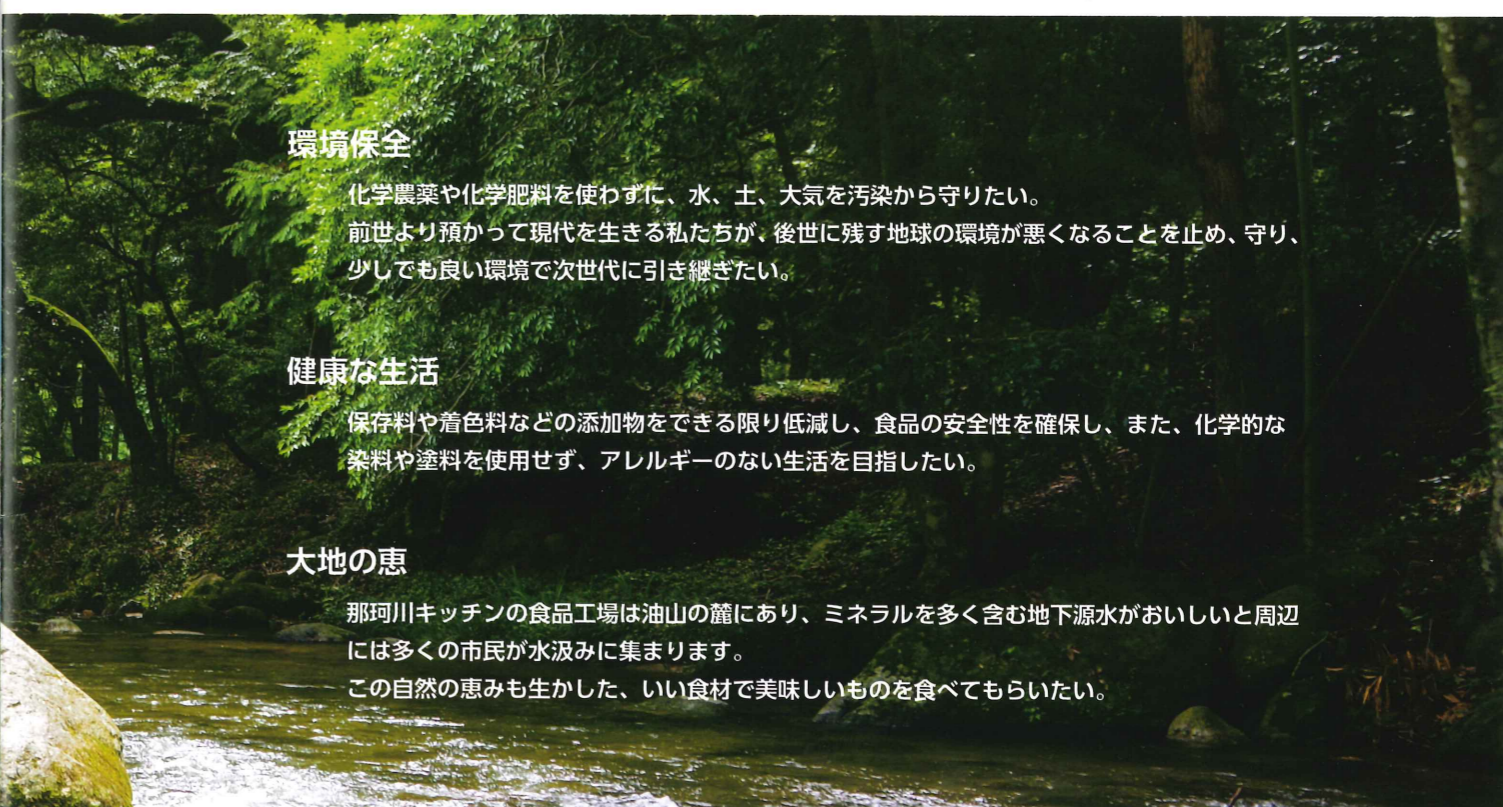
「惣菜」とはいえ、考え方はあくまで家庭での料理と同じことが基本。素材の良さを十分に生かし、ひとつ
 ひとつ丁寧に手作り調理しています。





Living in Harmony With Nature

自然との共生



環境保全

化学農薬や化学肥料を使わずに、水、土、大気を汚染から守りたい。
 前世より預かって現代を生きる私たちが、後世に残す地球の環境が悪くなることを止め、守り、少しでも良い環境で次世代に引き継ぎたい。

健康な生活

保存料や着色料などの添加物をできる限り低減し、食品の安全性を確保し、また、化学的な染料や塗料を使用せず、アレルギーのない生活を目指したい。

大地の恵

那珂川キッチンの食品工場は油山の麓にあり、ミネラルを多く含む地下源水がおいしいと周辺には多くの市民が水汲みに集まります。
 この自然の恵みも生かした、いい食材で美味しいものを食べてもらいたい。





走る豚と赤牛のプレミアムハンバーグ



那珂川キッチンの定番
那珂川キッチンの大学芋

水飴を使ってあえただけの大学芋と違い、中華鍋を振ってキビ砂糖と菜種油からアメを作っています。そこに2度揚げた国産のさつまいもを入れ、丁寧に仕上げています。外はカリッ中はホクホクで中華料理店の本格的な大学芋がご家庭で楽しめます。

内容量 150g 賞味期限 180日 アレルゲン -
調理方法 自然解凍



肉汁ジュースー本格派！
走る豚 しゅうまい

どっちの料理ショーでも絶賛された熊本のブランド豚「走る豚」がギッシリ詰まって脂の甘みが味わえる無添加のしゅうまいです。ひとつひとつ丁寧に手作業で心を込めて作り、ボリュームたっぷりです。今夜のおかずのメインにもなります。

内容量 30g × 6 賞味期限 180日
アレルゲン 麦・豚・いか・ごま・豆 調理方法 蒸し器・電子レンジ



肉汁が広がる大人気商品！
那珂川キッチンのから揚げ

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな銘柄鶏を使用した本格的なから揚げ。大人気の商品です。もも肉のうま味を引き出すためしっかり下味をし、ゴロツと大ぶりで食べごたえがあり外はカリッ中はジューシーでこだわった味わいです。

内容量 200g 賞味期限 180日 アレルゲン 卵・麦・豆・鶏・ごま
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



皮から手作り！本格派
走る豚 肉まん

どっちの料理ショーでも絶賛された熊本のブランド豚「走る豚」を贅沢に使用。皮は国産小麦を使い丁寧に手作り。形が多少不揃いなのは、丁寧にひとつひとつ手で包んでいる証。大人気の本格肉まんです。

内容量 125g × 2個 賞味期限 180日
アレルゲン 麦・乳・豚・いか・ごま・豆 調理方法 蒸し器・電子レンジ



素材の味を大事にしています
走る豚 餃子

どっちの料理ショーでも絶賛された熊本のブランド豚「走る豚」を贅沢に使用し、丁寧に愛情込めてひとつひとつ手で包んでいます。にんにく不使用で素材の味を大事にし、やさしい味に仕上げているので毎日食べたいくなる飽きのこないおいしさです。

内容量 18g × 8 賞味期限 180日
アレルゲン 麦・豆・豚・いか・ごま 調理方法 フライパン



プロの味！本格中華シリーズ
走る豚 春巻き

どっちの料理ショーでも絶賛された熊本のブランド豚「走る豚」を贅沢に使用し、博多の有名な中華のシェフがつくった春巻きです。冷凍なのにオイスターソースとごま油がきいて食べたらわかる本格的に仕上がっています！

内容量 30g × 4 賞味期限 180日
アレルゲン 卵・麦・豆・豚・いか・ごま 調理方法 油で揚げる・フライパンで焼く



揚げ物なのにヘルシー!!
お野菜たっぷりミンチカツ

国産のキャベツ、にんじん、玉ねぎを豊富に使ったミンチカツ。国産の豚ミンチとたっぷりの野菜で作ったジューシーでボリューム満点ミンチカツです。

内容量 100g (2個) 賞味期限 180日 アレルゲン 卵・麦・豚
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



中華の定番スイーツ
手作りごま団子

もちもち食感の国産白玉粉で、あっさりとした甘さのあんを包んでいます。香ばしいゴマと上品なあんがタップリ入っていて、白玉のモチツとした食感が絶品です。

内容量 100g (3個) 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・ごま
調理方法 自然解凍・電子レンジ



毎日のお弁当の強い味方。
コーンクリームコロッケ

熊本のシリカファームしすいの低温殺菌乳、九州産小麦粉、国産玉ねぎを使用し、素材の美味しさを生かしたクリーミーな手作りコロッケ。卵不使用でスペイン産の有機栽培のコーンを使用しています。

内容量 150g (5個) 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・乳
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



うま塩ジューシーな一品
お弁当用 塩から揚げ

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな銘柄鶏を使用したブラックペッパーが効きスパイシーなから揚げです。お好みで柚子胡椒やレモンを絞ったりするのもお勧めです。お弁当だけでなく、今夜のおかずやお酒のおつまみにも最適です。

内容量 150g 賞味期限 180日 アレルゲン 鶏・ごま
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



家ごはん or お弁当でも
パンプキンコロッケ・ミニ

北海道産のカボチャを使ったコロッケで中はカボチャと炒めた玉葱だけです。かぼちゃの自然な甘味がしっかり味わえるコロッケでサイズはミニサイズでお弁当にも最適です。

内容量 150g (5個) 賞味期限 180日 アレルゲン 麦
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



九州産のごぼうタップリ
ごぼうコロッケ・ミニ

九州産のごぼうにしっかり味をつけ、ジャガイモに混ぜて作りました。しっかりした味はソース無しでも十分美味しいです。ごぼうの香りと食感が楽しい食物繊維もしっかりとれます。お弁当のおかずにも最適です。

内容量 150g (5個) 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・豆・ごま
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



毎朝頑張る 主婦の味方!
お弁当用 鶏から揚げしょうゆ風味

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな銘柄鶏のむね肉のみを使用した唐揚げ。醤油風味が香ばしく、オーストラリア産 NON-GMO 菜種油でからりと揚げています。ご自宅で簡単におかず・おつまみ・お弁当のおかずとして、お召しあがりできます。

内容量 150g 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・豆・鶏
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



毎朝頑張る 主婦の味方!
お弁当用 チキンカツ

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな銘柄鶏を使ったちょっとヘルシーがうれしいチキンカツ。お好みでソースをかけてお召し上がりください。また、卵とじでチキンカツ丼などにもアレンジできます。

内容量 120g 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・鶏・豆
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



卵で包めばオムライス♡

チキンピラフ

九州産の厳選した低脂肪たんぱくな銘柄鶏胸肉を使用。福岡県産特別栽培米を有機トマトケチャップ、よつ葉バターで炊き上げました。1食ずつの紙製のオープンブルトレイ入りですので、忙しい時のランチやお子様の軽食に最適です。

内容量 190g 賞味期限 180日
アレルギー 乳・鶏・麦・豆 調理方法 電子レンジ・蒸し器



レンジで簡単！ランチやおやつに最適

天然エビピラフ

インド産えびと国産乳のよつ葉バターを使ってプリッとエビの食感がクセになりパラッとふくらしたごはんに仕上げたおいしいエビピラフ。便利な紙製のオープンブルトレイ入りです。

内容量 190g 賞味期限 180日
アレルギー 麦・豆・乳・えび 調理方法 電子レンジ・蒸し器



毎日食べたい！お弁当シリーズ

お弁当用 和のおかずセット A

たけのこひじき・ほうれん草のおひたし・五目煮豆が各2個ずつ入った、お弁当作りの味方です。カップに入っていますので、そのままお弁当に入れて便利です。

内容量 120g (3種 × 2個) 賞味期限 180日
アレルギー 麦・豆 調理方法 電子レンジ・蒸し器・自然解凍



お弁当に野菜をプラス！

お弁当用 和のおかずセット B

きんぴらごぼう・豆ひじき・切り干し大根の煮物を各2個ずつセットしました。お弁当のおかずの定番きんぴらごぼう、有機の切干大根を使った煮物、そしてミネラルたっぷりのヒジキの煮物と、お弁当の栄養バランスもしっかりとれます。

内容量 120g (3種 × 20g × 2個) 賞味期限 180日
アレルギー 麦・豆・ごま 調理方法 電子レンジ・蒸し器・自然解凍



ちょっとした軽食に！

天然エビグラタン

熊本のリカファームしすいの低温殺菌乳、国産小麦粉、国産玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースにプリプリの天然えびをのせたグラタン。便利な紙製のオープンブルトレイ入りです。

内容量 180g × 2個 賞味期限 180日
アレルギー 麦・乳・えび 調理方法 電子レンジ・オーブン



ちょっとした軽食に！

チキンドリア

九州産の米で作ったチキンライスの上に九州産の厳選した低脂肪たんぱくな銘柄鶏肉とホワイトソースがかかったドリアです。よつ葉のシュレッドチーズがたっぷり。ソースはゆるめの仕上がりでライスによく絡みます。便利な紙製のオープンブルトレイ入りです。

内容量 180g × 2個 賞味期限 180日
アレルギー 麦・乳・鶏・豆 調理方法 電子レンジ・オーブン



お弁当の彩りに！！

お弁当用 洋風おかずセット

国産野菜を中心にした洋風のお弁当用おかずセット。かぼちゃのクリーム煮、きのこのバルサミコ酢、ブロッコリーと人参のオリーブオイル和えの3種類です。

内容量 120g (3種 × 20g × 2個) 賞味期限 180日
アレルギー 麦・乳 調理方法 電子レンジ・蒸し器



贅沢すぎる逸品

走る豚と赤牛のプレミアムハンバーグ

どっちの料理ショーでも絶賛された「走る豚」と「国産牛の赤牛」を贅沢に使用し、ひとつひとつ丁寧に手作業で心を込めて作っています。贅沢な食べ応えのある逸品です。食材に使っている豚肉は熊本で自然放牧している「走る豚」を使っています。ソースも全て手作りです。那珂川キッチン史上初の最高級ハンバーグを是非ご家庭でお召し上がり下さい。

内容量 125g × 2、ソース 50g 賞味期限 180日
アレルギー 麦・牛・豚・卵 調理方法 自然解凍後加熱



General Products

一般商品

お弁当用 ソースチキンカツ



博多もつ鍋 (2人前)

国産牛もつ、スープ、麺 (2人前)、薬味をセットにした博多風もつ鍋のセットです。あとはお好みの野菜を準備するだけで博多のもつ鍋がご家庭で楽しめます！野菜はお好みですが、博多ではキャベツ、ニラ、白ネギ、ごぼう辺りを入れるのが博多風です。

内容料 もつ 200g、スープ 400g、麺 360g、薬味 15g
賞味期限 180日 **アレルギー** 麦・牛・卵・豆 **調理方法** 加熱調理



走る豚 ニラまんじゅう

国産のニラがたっぷりで暑い夏におススメの逸品。具には熊本ブランド豚「走る豚」、アジと天然えびのすり身を使ったこだわりのニラまんじゅうです。

内容料 30g × 5 **賞味期限** 180日
アレルギー 卵・麦・えび 豚・魚介すり身 **調理方法** 電子レンジ・蒸し器



チキンレンコンボール

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな銘柄鶏のミンチ使用。食感のアクセントに国産の蓮根を使いシャキシャキ食感であっさりとした味に仕上げています。お弁当やおつまみにもおすすめです。

内容料 200g **賞味期限** 180日
アレルギー 卵・麦・豆・鶏 いか・ごま **調理方法** オープントースター・電子レンジ



冷凍ちゃんぽん 1玉 / 4玉

国産小麦を使った無かんすいのちゃんぽん麺。ストックしておくくと便利です。

内容料 1玉: 180g / 4玉: 720g **賞味期限** 180日
アレルギー 麦・卵 **調理方法** 加熱調理



ハッシュドポテト

国産のじゃがいもで作りました。マッシュポテトは使わず、じゃがいもの粘りだけで固めていますので外はカリッと中はホクホク。朝食やランチなど軽食代わりに食べられ、やさしい美味しさです。

内容料 240g (8個) **賞味期限** 180日 **アレルギー** 麦
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



ココナッツ団子

スリランカ産オーガニックのココナッツを使用し、手作りで生地から作りました。もちもちとした食感、ほどよい餡の甘さとココナッツの香り・食感をお楽しみください。自然解凍で冷たいままいただくのがおススメです。

内容料 100g (3個) **賞味期限** 180日 **アレルギー** 麦
調理方法 自然解凍



博多ちゃんぽん

野菜たっぷりボリューム満点の本格的な博多ちゃんぽんです。麺、スープ、具材がワンセットで凍ったままのスープを鍋に入れ火にかけ、沸いたら麺と具材を入れて再び沸いたら出来上がり。

内容料 1人前 **賞味期限** 180日
アレルギー 麦・豆・豚・えび・乳・卵・いか・ごま・牛 **調理方法** 加熱調理



和風れんこんコロケ・ミニ

国産じゃがいもに、和風の味付けの九州産の蓮根がたっぷり入った、食感のよいコロケ。しっかりと味がついているので、ソースなしでも美味しく食べられます。

内容料 150g (5個) **賞味期限** 180日 **アレルギー** 麦・豆
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



さつまいもコロケ・ミニ

九州産のさつまいもに、よつ葉のバターをふんだんに使ったコロケです。ホクホクした食感、お子様のおやつにもどうぞ。もちろんお弁当にも最適です。

内容料 150g (5個) **賞味期限** 180日 **アレルギー** 麦・乳
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



コーンコロッケ・ミニ

スペイン産オーガニックのコーンを増量したコーンコロッケ。無添加のおいしいベーコンをプラスしてコクと旨みを出しました。1口サイズなのにコーンがたくさん入っておりお弁当に適したミニサイズです。

内容料 150g (5個) 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・豚
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



じゃがバター醤油コロッケ・ミニ

よつ葉のバターと九州産醤油で、香ばしいバター醤油を作り国産じゃがいもに混ぜて作りました。ソースに漬けずにそのままお召し上がりください。

内容料 150g (5個) 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・乳・豆
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



カレーコロッケ・ミニ

国産じゃがいもと玉ねぎを使った、さわやかなカレー風味のコロッケです。オーストラリア産 NON-GMO 菜種油でからりと揚げられていますのでサクサクです。

内容料 150g (5個) 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・豆・牛豚・りんご
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



ポテトコロッケ・ミニ

ホクホクの国産じゃがいもと炒めた玉ねぎを使用したコロッケ。じゃがいものゴロゴロ感を出してなつかしい味わいにしました。冷めても美味しくお召し上がりいただけます。

内容料 150g (5個) 賞味期限 180日 アレルゲン 麦
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



ミンチコロッケ・ミニ

国産じゃがいもと玉ねぎを使った、さわやかなカレー風味のコロッケです。オーストラリア産 NON-GMO 菜種油でからりと揚げられていますのでサクサクです。

内容料 150g (5個) 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・豚
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



グラタンコロッケ

熊本産の低温殺菌牛乳と、九州産の小麦粉、そしてよつ葉のバターを使ってホワイトソースを作り、マカロニを加えてグラタン風に仕上げたコロッケ。1個が60gとボリュームも満足感たっぷりです。

内容料 240g (4個) 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・乳
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



お弁当用 とり天

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな銘柄鶏のむね肉を一口大にカット。やわらか美味しくお弁当用にとり天がらにしました。

内容料 120g 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・豆・鶏やまいも
調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



お弁当用 ソースチキンカツ

食べやすいチキンカツで簡単に調理できるので、お弁当やおつまみに大活躍です。自家製ソースの小袋つきです。卵不使用。

内容料 150g (チキンカツ 120g + ソース 30g) 賞味期限 180日
アレルゲン 麦・豆・鶏米・りんご 調理方法 オープントースター・電子レンジ・魚焼きグリル



お弁当用 味噌チキンカツ

九州産の厳選した低脂肪高たんぱくな銘柄鶏でじっくりと日数をかけて飼育した鶏を使ったヘルシーなチキンカツと国産大豆と天日塩のみを熟成させた豆味噌で仕込んだ甘味噌の組み合わせです。

内容料 150g (チキンカツ 120g + 味噌 30g) 賞味期限 180日
アレルゲン 麦・豆・鶏・米 調理方法 オープントースター・電子レンジ



お弁当用 天然むきエビフライ

ぷりぷりの味の濃い天然エビのフライで便利なプレフライタイプ。尾が付いていないので、お弁当に詰めやすく、サンドウィッチなどにも向きます。

内容料 110g (6~8尾) 賞味期限 180日
アレルゲン 麦・えび 調理方法 オープントースター・電子レンジ



マカロニグラタン

国産小麦のマカロニに熊本産のシリカファームしずいの低温殺菌牛乳、よつ葉バター、国産小麦粉、国産玉ねぎをじっくり練って作ったホワイトソースを和えたシンプルなグラタン。便利な紙製のオープンナブルトレイ入りです。

内容料 180g × 2個 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・乳
調理方法 電子レンジ・オープン



ほうれん草ときのこのこのグラタン

熊本産のシリカファームしずいの低温殺菌牛乳を使った手作りのホワイトソースが自慢です。国産野菜やきのこをたっぷり使用しておりますので、体に必要な鉄分入りで体にも優しいグラタンです。

内容料 180g × 2個 賞味期限 180日
アレルゲン 麦・乳 調理方法 電子レンジ・オープン



カレードリア

九州産米のバターライスにキーマカレーホワイトソースがかかってマイルドな味わいのドリアです。トッピングはよつ葉シュレッドチーズ。電子レンジ調理に向くように、ソースはゆるめの仕上がりでライスによく絡みます。便利な紙製のオーブナブルトレイ入りです。

- 内容料 180g × 2個
- 賞味期限 180日
- アレルギー 麦・乳・豆・鶏
- 調理方法 電子レンジ・オープン



チキンレンコンボール

Nakagawa Kitchen



お弁当用 筑前煮

本格的な筑前煮をお弁当のサイズに合うように作りました。味付けは博多がめ煮の本格派。1回分ずつカップに入れて使いやすく、お弁当のグレード上がります。

- 内容料 240g (6個)
- 賞味期限 180日
- アレルギー 麦・豆・鶏
- 調理方法 自然解凍・電子レンジ



きのこドリア

国産米のきのこ入りバターライスの上に熊本シリカファームの低温殺菌乳のホワイトソースがかかったドリア。トッピングにはよつ葉シュレッドチーズ。電子レンジ調理に向くように、ソースはゆるめの仕上がりでライスによく絡みます。便利な紙製のオーブナブルトレイ入りです。

- 内容料 180g × 2個
- 賞味期限 180日
- アレルギー 麦・豆・乳
- 調理方法 電子レンジ・オープン



天然エビドリア

熊本のシリカファームしずいの低温殺菌乳、国産小麦粉、国産玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースにアリアリの天然えびをのせたドリア。便利な紙製のオーブナブルトレイ入りです。

- 内容料 180g × 2個
- 賞味期限 180日
- アレルギー 麦・乳・えび・豆
- 調理方法 電子レンジ・オープン



ホールコーン

スペイン産有機栽培のトウモロコシを使った使い切りサイズの便利なホールコーンです。甘みタップリでどんな料理にも最適です。

- 内容料 150g
- 賞味期限 180日
- アレルギー -
- 調理方法 加熱調理



ミックスベジタブル

スペイン産有機栽培のトウモロコシ、国産にんじん、国産いんげんを使いやすくカットして急速冷凍して袋詰めしました。冷凍前にさっとポイルしてありますので、冷凍のまま調理できます。

- 内容料 150g
- 賞味期限 180日
- アレルギー -
- 調理方法 加熱調理



お弁当用 ミニ・コーングラタン

スペイン産有機栽培のスイートコーンに国産の低温殺菌乳を使い、国産小麦、国産玉ねぎをじっくりと練って作ったホワイトソースを和えたシンプルなグラタン。紙カップに小分けしてあり、お弁当に最適です。

- 内容料 40g × 5個
- 賞味期限 180日
- アレルギー 麦・乳
- 調理方法 電子レンジ・蒸し器



お弁当用 ミニ・マカロニグラタン

国産のマカロニに国産の低温殺菌乳、国産小麦粉、玉ねぎをじっくり練って作ったホワイトソースを和えたシンプルなグラタン。紙カップに小分けしてあり、お弁当に最適です。

- 内容料 40g × 5個
- 賞味期限 180日
- アレルギー 麦・乳
- 調理方法 電子レンジ・蒸し器



那珂川キッチンの酢豚 (2~3人前)

カラッと揚げた国産豚肉と酸味と少しの甘さでコクのある甘酢あんの設定になります。那珂川キッチン歴史の味にこだわった一品で、お好みの野菜を入れて簡単本格酢豚が出来ます。時間がない日の夕飯メニューに最適です。

- 内容料 タレ 200g、肉 150g
- 賞味期限 180日
- アレルギー 麦・大豆・豚
- 調理方法 肉：電子レンジ、ソース：自然解凍



那珂川キッチンの酢どり (2~3人前)

カラッと揚げた国産むね肉と酸味と少しの甘さでコクのある甘酢あんの設定になります。那珂川キッチン歴史の味にこだわった一品で、お好みの野菜を入れて簡単本格酢どりが出来ます。時間がない日の夕飯メニューに最適です。

- 内容料 タレ 200g、肉 150g
- 賞味期限 180日
- アレルギー 麦・大豆・鶏
- 調理方法 肉：電子レンジ、ソース：自然解凍



特選 麻婆豆腐の素 (2~3人前)

那珂川キッチン秘伝の味噌とこだわりの国産の豚を使った本格中華惣菜です。豆腐を加えてお召し上がりください。お子様でも食べられる味ですので、辛さが必要な場合お好みで調味料を追加して下さい。自宅では本格中華を味わえます。

内容料 200g 賞味期限 180日
アレルギー 麦・イカ・ゴマ・大豆・豚 調理方法 自然解凍後加熱



筑前煮

メインは完成したけど、あと何か一品欲しいなということが多いですね、そんな時の簡単お助け惣菜シリーズで、材料は全て国産。冷凍庫に保管しておけば安心です。栄養も満点!忙しい時でも自然解凍でお料理に合わせて上手に組み合わせてみませんか?

内容料 200g 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・大豆・鶏
調理方法 自然解凍・流水・電子レンジ・湯煎



切干大根

メインは完成したけど、あと何か一品欲しいなということが多いですね、そんな時の簡単お助け惣菜シリーズで、材料は全て国産。冷凍庫に保管しておけば安心です。栄養も満点!忙しい時でも自然解凍でお料理に合わせて上手に組み合わせてみませんか?

内容料 150g 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・大豆
調理方法 自然解凍・電子レンジ



きんぴらごぼう

メインは完成したけど、あと何か一品欲しいなということが多いですね、そんな時の簡単お助け惣菜シリーズで、材料は全て国産。冷凍庫に保管しておけば安心です。栄養も満点!忙しい時でも自然解凍でお料理に合わせて上手に組み合わせてみませんか?

内容料 150g 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・ごま・大豆
調理方法 自然解凍・電子レンジ



ひじきと竹の子の煮物

メインは完成したけど、あと何か一品欲しいなということが多いですね、そんな時の簡単お助け惣菜シリーズで、材料は全て国産。冷凍庫に保管しておけば安心です。栄養も満点!忙しい時でも自然解凍でお料理に合わせて上手に組み合わせてみませんか?

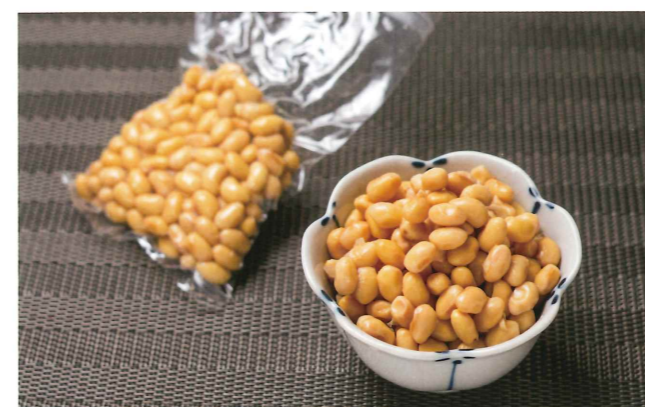
内容料 150g 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・大豆
調理方法 自然解凍・電子レンジ



ほうれん草のおひたし

メインは完成したけど、あと何か一品欲しいなということが多いですね、そんな時の簡単お助け惣菜シリーズで、材料は全て国産。冷凍庫に保管しておけば安心です。栄養も満点!忙しい時でも自然解凍でお料理に合わせて上手に組み合わせてみませんか?

内容料 150g 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・大豆
調理方法 自然解凍・電子レンジ



大豆の水煮

国産大豆を使用して製造。ポークビーンズ、筑前煮、大豆とひじきの煮物に入れる商品として大人気です。お好みの料理にご利用下さい。

内容料 100g/170g 賞味期限 30日 アレルゲン 大豆
調理方法 -



ひよこ豆の水煮

厳選されたアメリカ産有機ひよこ豆を使用し、工場ですべて時間をかけてじっくり煮込んで加工しました。開封後はそのままお召し上がりいただけます。お好みで味を付けることができます。サラダ、カレーのトッピング、スープ、フムス、インド料理などいろいろな料理にご使用いただけます。

内容料 100g 賞味期限 30日 アレルゲン -
調理方法 -



五目煮豆

メインは完成したけど、あと何か一品欲しいなということが多いですね、そんな時の簡単お助け惣菜シリーズで、材料は全て国産。冷凍庫に保管しておけば安心です。栄養も満点!忙しい時でも自然解凍でお料理に合わせて上手に組み合わせてみませんか?

内容料 150g 賞味期限 180日 アレルゲン 麦・大豆
調理方法 自然解凍・電子レンジ



特選 麻婆豆腐の素

Nakagawa Kitchen

N

ノーマライゼーションの精神
Normalization

「障害のある人が障害のない人と同等に生活し、ともにいきいきと活動できる社会を目指す」
この自然の恵みも生かした、いい食材で美味しいものを食べてもらいたい。

生きる上で必要な「食」を通して、携わるスタッフが、安全な食を家庭に届ける為に、
生きいきと働くことができる環境、工場を目指します。

PEOPLE

NATURE

FOOD

WORK

株式会社B.Continue

会社名：株式会社 B.Continue
設立年月日：平成 22 年 11 月 04 日
資本金：1000 万円
代表取締役：島野 廣紀
グループ社員数：205 名

事業内容：・社会福祉事業 / 国保連代理請求・冷凍又は冷蔵営業・そうざい営業
・ソフトバンク携帯電話販売・複合機販売（営業 / 保守）
・インターネット回線販売・固定電話 / 携帯電話販売 / その他 / 工事
・ネットワーク環境構築の企画提案業務

所在地：〒 812-0011
福岡市博多区博多駅前 2 丁目 17-25 博多クリエイティブビル 5F
電話番号：092-473-6231
FAX 番号：092-473-6232
お問い合わせ時間：10:00 ~ 19:00
定休日：土曜日・日曜日・祝日
URL：<https://www.b-continue.co.jp/>

原材料

Ingredients



品名	原材料名
那珂川キッチンのから揚げ	鶏肉(国産)、菜種油、卵、胡麻油、薄口醤油、デンプン、薄力粉、パン粉、ニンニク、粉末かつおだし、ショウガ、ホワイトペッパー、一味唐辛子/香辛料、(一部に小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉を含む)
走る豚 肉まん	具(豚、たまねぎ、キャベツ、砂糖(粗糖)、オイスターソース、胡麻油、食塩、乾燥しいたけ、粉末かつおだし、ホワイトペッパー)、皮(小麦粉、砂糖(粗糖)、牛乳、生イースト)/香辛料、(一部に小麦・乳成分・いか・ごま・大豆・豚肉を含む)
那珂川キッチンの大学芋	さつま芋(国産)、キビ砂糖、菜種油
走る豚 しゅうまい	豚肉、タマネギ、キビ砂糖、オイスターソース、ゴマ油、ホワイトペッパー、塩、粉末かつおだし、焼売の皮/香辛料、(一部に、小麦・いか・ごま・大豆・豚肉を含む)
走る豚 餃子	餃子の皮、ニラ、走る豚ミンチ、タマネギ、キャベツ、ゴマ油、濃口醤油、オイスターソース、ホワイトペッパー、粉末かつおだし/香辛料、(一部に、小麦・いか・大豆・豚肉・ゴマを含む)
走る豚 春巻き	春巻の皮、キャベツ、ニラ、豚肉、たけのこ、濃口醤油、白ネギ、オイスターソース、キビ砂糖、ゴマ油、デンプン、椎茸、菜種油、ショウガ、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に、豚・小麦・いか・大豆・ゴマを含む)
お野菜たっぷりミンチカツ	豚肉、キャベツ、タマネギ、菜種油、卵、パン粉、ニンジン、薄力粉、塩、粉末かつおだし、ブラックペッパー、ナツメグ、(一部に小麦・卵・豚肉を含む)
手作りごま団子	和風こし餡、白玉粉、キビ砂糖、うき粉、皮むきごま、菜種油、(一部に小麦・ごまを含む)
パンパンコロケ・ミニ	野菜(カボチャ、タマネギ)、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)/香辛料、(一部に小麦を含む)
ごぼうコロケ・ミニ	ジャガイモ、ごぼう、タマネギ、薄力粉、パン粉、濃口醤油、菜種油、みりん、キビ砂糖、ゴマ油、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
コーンクリームコロケ	牛乳、野菜(トウモロコシ、タマネギ)、小麦粉、菜種油、バター、塩、キビ砂糖、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)/香辛料、(一部に小麦・乳成分を含む)
お弁当用 塩から揚げ	鶏もも肉、ゴマ油、デンプン、酒、塩、ガーリックパウダー、キビ砂糖、ショウガ、ブラックペッパー、(一部にごま・鶏肉を含む)
お弁当用 鶏から揚げ しょうゆ風味	鶏むね肉、菜種油、薄口醤油、デンプン、薄力粉、みりん、ショウガ、塩、ニンニク、(一部に鶏・小麦・大豆を含む)
お弁当用 チキンカツ	鶏むね肉、パン粉、薄口醤油、薄力粉、菜種油、粉末野菜フイオン、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に鶏肉・小麦・大豆を含む)
チキンピラフ	米、タマネギ、ピーマン、鶏むね肉、トマトケチャップ、ニンジン、バター、粉末野菜フイオン、薄口醤油、塩、キビ砂糖、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
天然えびピラフ	米、タマネギ、ピーマン、えび、ニンジン、バター、粉末野菜フイオン、薄口醤油、塩、(一部にえび・小麦・乳成分・大豆を含む)
天然えびグラタン	牛乳、エルゴバスタ、えび、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、(一部にえび・小麦・乳成分を含む)
チキンドリア	牛乳、米、タマネギ、ピーマン、鶏むね肉、薄力粉、バター、トマトケチャップ、ニンジン、菜種油、粉末野菜フイオン、薄口醤油、キビ砂糖、塩、シュレッドチーズ、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
お弁当用 和のおかずセットA	ほうれん草、大豆、たけのこ、キビ砂糖、濃口醤油、乾燥ひじき、ニンジン、ごぼう、薄口醤油、こんにゃく、酒、みりん、干し椎茸、塩、粉末かつおだし、(一部に小麦・大豆を含む)
お弁当用 和のおかずセットB	大豆、ブレン天、ごぼう、ニンジン、濃口醤油、キビ砂糖、乾燥ひじき、みりん、切干大根、酒、薄口醤油、いりごま、ゴマ油、塩、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)
お弁当用 洋風おかずセット	ニンジン、カボチャ冷凍、牛乳、シメジ、ホールコーン、椎茸、プロッコリー、パルサミコ酢、オリーブオイル、薄力粉、バター、菜種油、塩、キビ砂糖、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦・乳成分を含む)
走る豚と赤牛のプレミアムハンバーグ	牛肉、たまねぎ、豚肉、にんじん、パン粉、卵、ブラックペッパー、食用菜種油、ナツメグ、食塩、ソース(チョップドトマト、ウスターソース、トマトケチャップ、ブラックペッパー)(一部に小麦・卵・牛肉・豚肉を含む)
走る豚のニラまんじゅう	焼売の皮、ニラ、バナメイむきえび、走る豚ミンチ、アジのたたき身、菜種油、ゴマ油、卵、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に豚・えび・小麦・卵・ごま・豚肉・魚肉すり身(魚介類)を含む)
チキンレンコンボール	鶏肉、タマネギ、レンコン、揚げ油(菜種油)、デンプン、ゴマ油、濃口醤油、卵、オイスターソース、粉末かつおだし、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦・卵・いか・ごま・大豆・鶏肉を含む)
ココナッツ団子	和風こし餡、白玉粉、キビ砂糖、うき粉、ココナッツパウダー、菜種油、(一部に小麦を含む)
博多ちゃんぽん	牛乳、キャベツ、もやし、菜種油、タマネギ、イカ、濃口醤油、ニンジン、えび、青ネギ、粉末かつおだし、ゴマ油、塩、豚肉、椎茸、ホワイトペッパー/香辛料、(一部にえび・小麦・乳成分・いか・大豆を含む)
博多もつ鍋(2人前)	ちゃんぽん(小麦粉(小麦粉)、澱粉(ばれいしょデンプン)、塩(食塩)、卵白粉鶏卵(卵白粉鶏卵))、牛内臓、食用菜種油、にんにく、ねぎ、食塩、粉末かつおだし、しょうゆ、とうがらし、胡麻油、ホワイトペッパー/貝Ca、クチナシ色素、香辛料、(一部に牛肉・小麦・卵・ごま・大豆・いか・豚肉を含む)
冷凍ちゃんぽん 1玉/4玉	小麦粉(小麦粉)、澱粉(ばれいしょデンプン)、塩(食塩)、卵白粉鶏卵(卵白粉鶏卵)/貝Ca、クチナシ色素、(一部に小麦・卵を含む)
ハッシュドポテト	メーフィン(国産)、パン粉、食用菜種油、塩、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦を含む)
和風れんこんコロケ・ミニ	メーフィン、レンコン、薄力粉、パン粉、タマネギ、キビ砂糖、菜種油、薄口醤油、みりん、濃口醤油、塩、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)
さつまいもコロケ・ミニ	さつま芋、薄力粉、パン粉、バター、菜種油、塩、(一部に小麦・乳成分を含む)



品名	原材料名
コーンコロケ・ミニ	野菜(メークイン、トウモロコシ、タマネギ)、ベーコン、酒、塩、キビ砂糖、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)/香辛料(一部に豚肉、小麦を含む)
じゃがバター醤油コロケ・ミニ	ジャガイモ、小麦粉、パン粉、タマネギ、バター、菜種油、薄口醤油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
カレーコロケ・ミニ	野菜(ジャガイモ、タマネギ)、豚肉、カレールー(牛脂、小麦粉、粗糖、カレー粉、食塩、リンゴ果汁、酵母エキス、粉末しょうゆ、魚露、とうがらし、黒コショウ)、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)/香辛料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)
ポテトコロケ・ミニ	メーフィン、タマネギ、薄力粉、パン粉、菜種油、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦を含む)
ミンチコロケ・ミニ	野菜(ジャガイモ、タマネギ)、豚肉、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、衣(小麦粉、パン粉)、揚げ油(菜種油)/香辛料、(一部に小麦・豚肉を含む)
グラタンコロケ	牛乳、パン粉、薄力粉、タマネギ、菜種油、マカロニ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦・乳成分を含む)
お弁当用 とり天	鶏肉(国産)、食塩、衣(小麦粉、乾燥やまいも、砂糖、食塩)、揚げ油(食用菜種油)、(一部に小麦・鶏肉・やまいもを含む)
お弁当用 ソースチキンカツ	ソース、鶏むね肉、パン粉、薄力粉、菜種油、薄口醤油、粉末野菜フイオン、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
お弁当用 味噌チキンカツ	味噌、鶏むね肉、パン粉、薄力粉、菜種油、薄口醤油、粉末野菜フイオン、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
お弁当用 天然えびフライ	天然えび(インド産)、食塩、ホワイトペッパー、衣(マムのパン粉、小麦粉)/香辛料、揚げ油(食用菜種油)、(一部にえび・小麦を含む)
マカロニグラタン	牛乳、エルゴバスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ/香辛料、(一部に小麦・乳成分を含む)
ほうれん草ときのごグラタン	牛乳、エルゴバスタ、薄力粉、シメジ、タマネギ、ほうれん草、椎茸、菜種油、シュレッドチーズ、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦・乳成分を含む)
カレードリア	牛乳、たまねぎ、米、バター、小麦粉、チーズ、にんじん、鶏肉、食用菜種油、カレールー、ウスターソース、トマトケチャップ、欧風ダシ、ガラムマサラ、にんにく、食塩、しょうが、ローリエ、砂糖(粗糖)、乾燥パセリ、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・りんごを含む)
きのこドリア	牛乳、米、タマネギ、薄力粉、チーズ、バター、シメジ、マッシュルーム、椎茸、薄口醤油、欧風ダシ、キビ砂糖、菜種油、塩、ホワイトペッパー、乾燥パセリ/香辛料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
天然えびドリア	牛乳、米、タマネギ、ピーマン、薄力粉、バター、えび、ニンジン、菜種油、粉末野菜フイオン、薄口醤油、塩、キビ砂糖、シュレッドチーズ、ホワイトペッパー/香辛料、(一部にえび・小麦・乳成分・大豆を含む)
お弁当用 ミニ・コーングラタン	牛乳、エルゴバスタ、ホールコーン、薄力粉、タマネギ、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦・乳成分を含む)
お弁当用 ミニ・マカロニグラタン	牛乳、エルゴバスタ、薄力粉、タマネギ、菜種油、バター、キビ砂糖、塩、ホワイトペッパー/香辛料、(一部に小麦・乳成分を含む)
お弁当用 筑前煮	鶏、ごぼう、にんじん、こんにゃく、しょうゆ、砂糖(粗糖)、みりん、干しいたけ、酒、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
ホールコーン	トウモロコシ(非遺伝子組換え)
ミックスベジタブル	トウモロコシ(非遺伝子組換え)、いんげん豆、にんじん
那珂川キッチンの酢豚(2~3人前)	タレ(しょうゆ、砂糖(粗糖)、米酢、片栗粉)、豚肉、揚げ油(菜種油)、片栗粉、食塩、しょうゆ、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
那珂川キッチンの酢どり(2~3人前)	タレ(しょうゆ、砂糖(粗糖)、米酢、片栗粉)、鶏肉、揚げ油(菜種油)、片栗粉、ホワイトペッパー、食塩/香辛料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
特選麻婆豆腐の素(2~3人前)	豚肉、甜面醬(豆みそ、砂糖(粗糖)、しょうゆ)、片栗粉、食用菜種油、胡麻油、オイスターソース、食塩、しょうが、にんにく、白ねぎ、(一部に小麦・いか・ごま・大豆・豚肉を含む)
筑前煮	鶏、ごぼう、にんじん、こんにゃく、しょうゆ、砂糖(粗糖)、みりん、干しいたけ、酒、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
ひじきと竹の子の煮物	大豆煮、しょうゆ、乾燥ひじき、粗糖、みりん、粉末かつおだし、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)
ほうれん草のおひたし	ほうれん草、しょうゆ、粉末かつおだし、粗糖、(一部に小麦・大豆を含む)
五目煮豆	大豆水煮、こんにゃく、ごぼう、にんじん、粗糖、しょうゆ、清酒、干しいたけ、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)
切干大根	にんじん、切干大根、しょうゆ、揚げかまぼこ(魚肉、馬鈴薯澱粉、食用菜種油、砂糖、魚露、鹽だし、昆布だし、みりん)、粗糖(キビ砂糖)、みりん、粉末かつおだし、(一部に小麦・大豆を含む)
きんぴらごぼう	ごぼう、にんじん、しょうゆ、みりん、酒、粗糖(キビ砂糖)、いりごま、ごま油、とうがらし、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
大豆の水煮	大豆(国産)、(一部に大豆を含む)
ひよこ豆の水煮	ひよこ豆(アメリカ産)

※ 同一ラインにおいて、卵、大豆、牛、豚、鶏、えび、いか、ごま、乳成分を使用する製品を生産しています。