



-meal

栄養バランスおかずセット



ACA Next

人々の「心」と「体」を守り 自立した健康的な日常生活を支える

これが私たちACANextGroupの経営理念です。

「自立した健康的な日常生活」とはすなわち健康寿命です。

私たちは人生100年時代において、健康寿命を延ばすことは人生を豊かに過ごすために大変重要な要素であり、ご自身の生活だけでなく、共に暮らすご家族にとっても大変価値のある取組みであると考えています。

私たちはその実現に向けたご支援を担いたいと思っております。

その取り組みのひとつとして『**栄養**バランスの良い**おかず**セット』を開発いたしました。



Nutrition

栄 養



Nursing

看護 質の高い生活の向上
を目的とした支援



Next

新しい挑戦・新しい時代
(人生100年時代)に向けて

「3つの“N”を提供したい」と願い『**N-meal**』と名付けました

N-meal 特徴

手軽においしく、心も体も健康に！

**手軽で
簡単**

たべたいときに温
めるだけでOK！

**豊富な
メニュー**

和洋中32種類の
ラインナップ

**病院・施設
給食を応用**

グループ月間100万食
提供で得たノウハウ

**管理栄養士
監修**

バランスのとれた
健康的な食事

「**バラエティパック**」・「**シングルパック**」の2セットをご用意いたしました！

バラエティパック：1ケースに8種類のおかず弁当（4セット）

シングルパック：1ケースに1種類のおかず弁当が8個入り（32種類）

製品ラインナップ アイコン説明



エネルギー



蛋白質



脂質



炭水化物

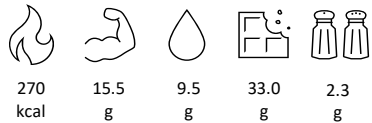


塩分



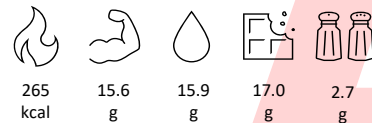
1 若鶏のから揚げ

- ・ ロールキャベツ
- ・ 玉ねぎとコーンのソテー
- ・ さつまいものレモン煮



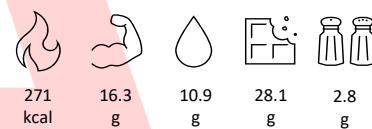
2 豚肉の なめこおろしあん

- ・ いんげんのそぼろ炒め
- ・ 卵の花
- ・ 五目なます



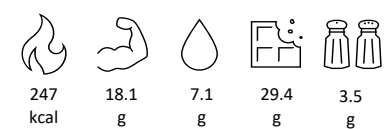
3 豚ロースの甘酢あん

- ・ 大根と鶏肉の煮物
- ・ ベーコンとチンゲン菜のソテー
- ・ ポテトサラダ



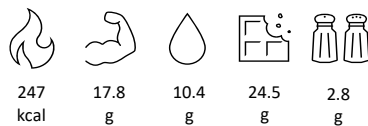
4 ホキの 南蛮あんかけ

- ・ 冬瓜とえびの水晶煮
- ・ さといもの田楽
- ・ 小松菜の煮浸し



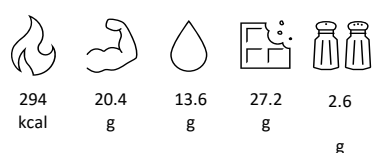
5 鮭の粕漬焼き

- ・ かぼちゃのいとし煮
- ・ 大焼売
- ・ ほうれん草のシラス和え



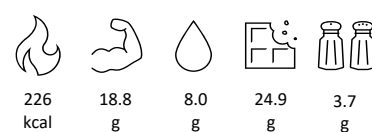
6 さわらの柚庵焼き

- ・ ジャーマンポテト
- ・ ひじきの煮物
- ・ 小松菜のじゃこ煮



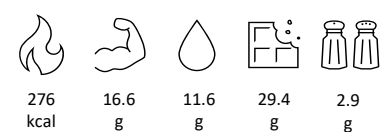
7 若鶏と卵の親子煮

- ・ きのこと玉ねぎのソテー
- ・ ゆずみそ田楽
- ・ 青梗菜と油揚げの煮浸し



8 ハンバーグデミ きのこソース

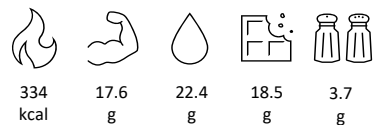
- ・ 南瓜のそぼろ煮
- ・ 大根と平天の煮物
- ・ 法蓮草とえのきのお浸し





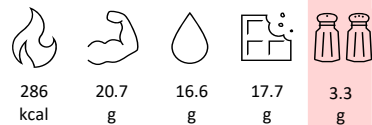
9 豚肉の生姜焼き

- ・ 茄子のそぼろ煮
- ・ 卵の花
- ・ ほうれん草のシラス和え



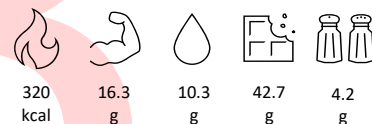
10 タンドリーチキン

- ・ 枝豆とカニのふわふわ豆腐
- ・ ポテトサラダ
- ・ 湯葉入り青梗菜の炒め煮



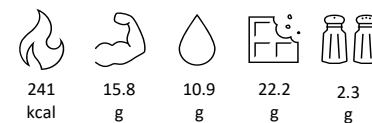
11 鶏唐の甘酢あん

- ・ 大根と鶏肉の旨煮
- ・ かぼちゃといんげんの煮物
- ・ 青梗菜と油揚げの煮浸し



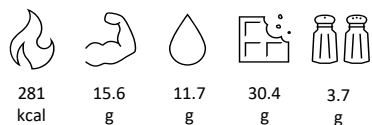
12 大豆ミートのハンバーゲ

- ・ 大根と平天の煮物
- ・ 揚げ出し茄子
- ・ 菜の花の辛し和え



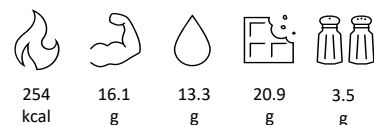
13 赤魚の野菜あんかけ

- ・ 豆腐のそぼろあんかけ
- ・ ひじきの煮物
- ・ さつまいものレモン煮



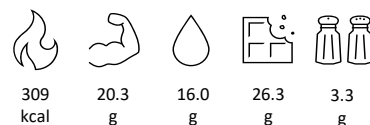
14 ほっけの香味ソース

- ・ 茄子とベーコンの炒め物
- ・ 切干大根煮
- ・ 人参焼売と法蓮草焼売



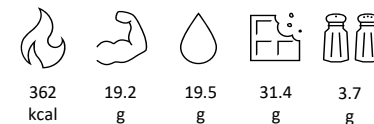
15 さばの味噌煮

- ・ 肉団子の甘酢あんかけ
- ・ たけのこの山椒煮
- ・ 絹さやの油いため



16 鶏肉のくず煮

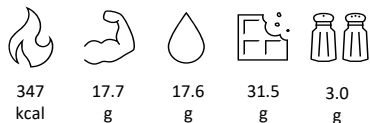
- ・ 豚肉と白菜の中華煮
- ・ 金平ごぼう
- ・ 小松菜の煮浸し





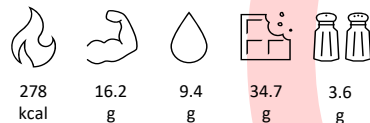
17 豚肉のおろし焼肉

- ・里芋と茄子の田楽
- ・海鮮焼売
- ・人参のツナ煮



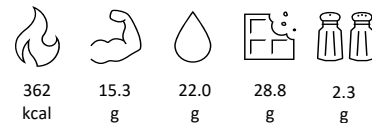
18 鶏肉の照り焼き

- ・南瓜のそぼろ煮
- ・金平ごぼう
- ・スパゲティサラダ



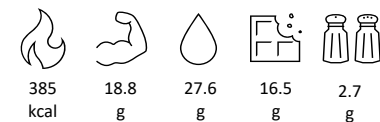
19 煮込みハンバーグ

- ・豚肉の塩ダレ炒め
- ・茄子の煮浸し
- ・湯葉オクラ



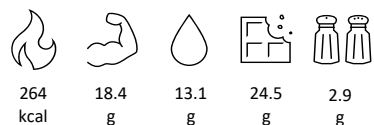
20 鮭のチーズソース

- ・がんもと大根の煮物
- ・ポテトサラダ
- ・湯葉入り青梗菜の煮浸し



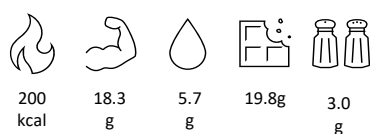
21 さばの照り焼き

- ・きのこ玉ねぎのソテー
- ・さといものそぼろ煮
- ・金平ごぼう



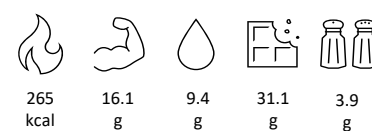
22 赤魚の煮つけ

- ・豚肉と大根のコンソメ煮
- ・高野豆腐の卵とじ
- ・五目なます



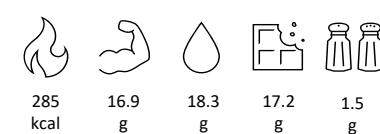
23 カツの卵とじ

- ・いんげんのそぼろ煮
- ・さつま芋のレモン煮
- ・切干大根煮



24 さわらの塩麴焼き

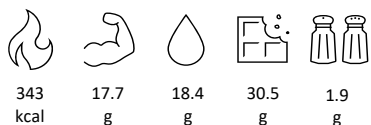
- ・茄子の中華炒め
- ・卵の花
- ・菜の花の辛し和え





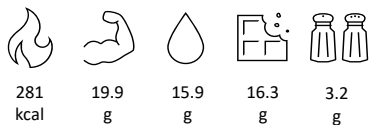
25 豚肉のトマトソースソテー

- ・さつまいものいとこ煮
- ・ひじきの煮物
- ・小松菜の煮浸し



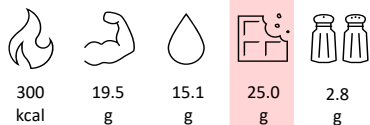
29 鯖のきのこソース

- ・がんと大根の煮物
- ・蟹のふわふわ豆腐あんかけ
- ・小松菜の煮浸し



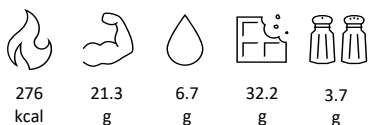
26 塩麹鶏唐揚げ

- ・茄子とベーコンの炒め物
- ・さといもの煮物
- ・人参のツナ煮



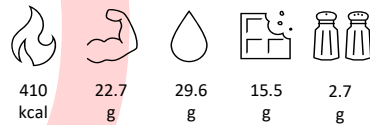
30 鰯の煮付け

- ・若鶏の甘酢あんかけ
- ・切干大根煮
- ・小松菜のじゃこ煮



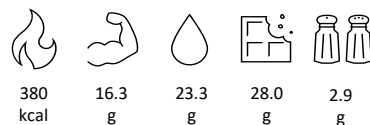
27 若鶏のレモンスパイス焼き

- ・大根のそぼろ煮
- ・卵の花
- ・スパゲティサラダ



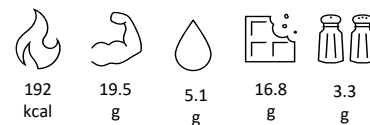
31 デミソースハンバーグ

- ・温野菜のゴマドレかけ
- ・豆腐のそぼろあんかけ
- ・五目なます



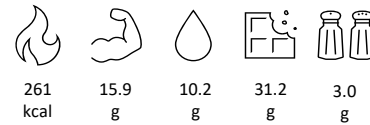
28 アジの山椒煮

- ・大根と平天の煮物
- ・冬瓜とえびの水晶煮
- ・青梗菜と油揚げの煮浸し



32 シルバー胡麻照焼き

- ・里芋と茄子のゆず味噌田楽
- ・彩り野菜の白和え
- ・ひじきのサラダ





フードサービス事業本部

〒105-0003

東京都港区西新橋1-16-3 1東洋海事ビル7階

TEL : 03-6550-9821