



SHOKU NO
SOYOKAZE

食のそよ風

PREMIUM
MEAL DELIVERY SERVICE

おいしい食事で叶える
理想の食生活

管理栄養士
監修

惣菜・べんとう
グランプリ
2年連続
W入賞

リピート率
97.6%※

※2025年4月1日～12月31日の注文実績

フアベックス わが社自慢の
惣菜・べんとう
グランプリ
★2026★

2年連続

ダブル入賞!!



プチデリカ
絶品! やわらかさが
自慢の豚角煮



kanau
4種チーズときのこの
濃厚デミグラスハンバーグ



プチデリカ or kanau

あなたはどっち?

プチデリカ



日々のお食事はもちろん



ランチ(お弁当)や、健康管理、時短でラクするためにも!

kanau

＼＼ Q 主なご利用シーンを教えてください ＼＼

46.8%

1位: 日々のお食事

17.1%

2位: 時短でラクしたい日のお食事

12.6%

3位: 仕事をする日のランチ(お弁当)

37.5%

1位: 日々のお食事

22.2%

2位: 健康管理のためのお食事

18.1%

3位: 仕事をする日のランチ(お弁当)

*プチデリカ アンケート期間: 2025年6月24日~2025年7月15日 ご利用者111名の回答
kanau アンケート期間: 2024年10月18日~2024年11月13日 ご利用者72名の回答

＼＼ Q お気に入りのポイントは? ＼＼

満足度 ★★★★★

冷凍だけど美味しい
ところ。プチデリカ
に頼ってます!
(40代女性)

満足度 ★★★★★☆

コンビニ弁当続きで
肥満気味の方におす
すめ
(60代男性)

満足度 ★★★★★

1人暮らしで自炊が苦手
でもたんぱく質や食物繊維
をしっかり摂りたいので、
kanauはとてもありがた
いです。(30代女性)

満足度 ★★★★★

忙しくてもしっかり
栄養がとれる安心感
(20代女性)

満足度 ★★★★★

30種類全てがバランスの
取れたヘルシーメニュー
(60代男性)

満足度 ★★★★★

会社の昼食に利用し
ています。お弁当を作
るのが面倒な時に便
利です。
(50代女性)

満足度 ★★★★★

ご飯を足すだけで、子供と
の夕食や職場用のランチに
持っていきやすいラ
ンチになっています!
(40代女性)

満足度 ★★★★★

レンジでチンす
るだけなのに
コンビニご飯
より美味しく
て、タンパク質もし
っかり摂れました。
(30代男性)

プチデリカに /

New

新メニュー登場！



バター香る 鶏肉とさつま芋の照り煮

鶏肉とさつま芋を甘辛だれで照りよく仕上げました。バター醤油のkokoroと香りが食欲をそそります。だしがしみた煮物に、わかめと卵の生姜煮を添えた、風味豊かな一皿です。



ごろごろ根菜の筑前煮

ごろごろ根菜の筑前煮は、濃いめの味付けにごま油の香ばしさとkokoroを加えたご飯がすすむ一品。青梗菜の炒め煮、大豆と蓮根の梅おなか和えを添えた、和食献立です。



赤ワイン仕立ての濃厚ハッシュドビーフ

赤ワイン仕立ての濃厚ハッシュドビーフは、牛肉と玉ねぎの旨みが溶け込んだ洋食レストランの味わい。野菜のアヒージョ風に、ペネナルポナーラを添えたパンにも合う一品です。



ごろっとチキンと海老のエスニック風

ごろっとチキンと海老のエスニック風は、やさしいうま味のある味わい。キャベツとコーンの煮びたし、春雨と木耳の煮物を新たに添え、よりおいしくリニューアル。

選べる4つのブランド



プチデリカ

おいしさと栄養バランスを両立した
人気No.1のおかずセット

おうちごはん
の賢い選択

— POINT.1 —

こだわりのおいしさ

(惣菜・べんとうグランプリ受賞多数)

— POINT.2 —

管理栄養士監修

(厚生労働省推奨 PFCバランス)

— POINT.3 —

塩分平均1.5g

kanau

「たんぱく質」で体をつくり「食物繊維」で体をキレイに。
おいしいもの“たっぷり”が叶うお弁当



新発想。
食物繊維パワー
に着目!

— POINT.1 —

たんぱく質 22.6g 以上

(おかず18.0g以上 / もち麦ご飯4.6g以上)

— POINT.2 —

食物繊維 10.2g 以上

(おかず6.6g以上 / もち麦ご飯3.6g以上)

— POINT.3 —

ボリューム大幅アップ

(プチデリカ比1.7倍)

国産プレミアム

国産食材にこだわったプレミアムなおかずセット



おいしいもの
を食材に
こだわって

— POINT.1 —

こだわりの食材

(国産)

— POINT.2 —

管理栄養士監修

(厚生労働省推奨 PFCバランス)

— POINT.3 —

塩分平均1.9g

※加工品は国内加工、調味料等は一部外国産を含みます。

そよ風のやさしい食感

噛む力、飲み込む力が気になり始めた方へ



食べる
たのしみを
ずっと。

— POINT.1 —

**歯茎でつぶせる
やわらかさ**

(凍結含浸法)

— POINT.2 —

おいしさそのまま

(こだわりの味)

— POINT.3 —

カンタン

(調理不要)



※別途送料がかかります。詳しくは、右下の頁をご参照ください。

「10食」セット

おかずのみ

¥6,360 (税抜) / ¥6,869 (税込)

1食 ¥636 (税抜)

もち麦ご飯付セット

¥8,360 (税抜) / ¥9,029 (税込)

1食 ¥836 (税抜)

A



1 ハンバーグ
本格シャリアピンソース

- 1 ハンバーグ本格シャリアピンソース
- 2 とろーりたまごのガパオ風
- 3 すき焼き風
- 4 鱈(タラ)のバター焼レモンソース
- 5 牛肉のピリ辛ブルコギ
- 6 自家製タルタルソースで食べる鶏唐揚げ
- 7 牛もも肉とにんにくの芽のスタミナ炒め
- 8 シーフードカレー
- 9 青椒肉絲
- 10 全粒粉で揚げた鰯(カレイ)のねぎ塩あんかけ

B



2 やみつきチーズタッカルビ

- 1 豆鼓香る本格回鍋肉
- 2 やみつきチーズタッカルビ
- 3 鰯(カレイ)と野菜の黒酢あん
- 4 山椒香るたっぷり豚肉の麻婆あんかけ
- 5 鰯(カレイ)のムニエルトマトソースがけ
- 6 チキンとほうれん草のクリームグラタン
- 7 ハニーマスタードチキン
- 8 牛肉の塩だれ炒め
- 9 上品に仕上げた鶏と厚揚げの白味噌煮
- 10 鱈(タラ)の香草焼きバジルソース

C



2 海老と蓮根のチリソース

- 1 豆乳とバターと生クリームof シチュー
- 2 海老と蓮根のチリソース
- 3 あんが決め手の海鮮八宝菜
- 4 4種チーズときのこの濃厚デミグラスハンバーグ
- 5 チキンの赤ワイン煮
- 6 鱈(タラ)の香味中華ソース
- 7 豚肉と彩り野菜の味噌炒め風
- 8 魚介の旨味たっぷりアクアパッツァ
- 9 さっぱり豚しゃぶおろしポン酢
- 10 ハッシュドビーフ

「5食」セット

おかずのみ

¥3,540 (税抜) / ¥3,823 (税込)

1食 ¥708 (税抜)

もち麦ご飯付セット

¥4,680 (税抜) / ¥5,054 (税込)

1食 ¥936 (税抜)

A	1 ハンバーグ 本格シャリアピンソース	2 すき焼き風	3 海老と蓮根のチリソース	4 青椒肉絲	5 とろーりたまごのガパオ風
B	1 自家製タルタルソースで 食べる鶏唐揚げ	2 さっぱり豚しゃぶおろしポン酢	3 鱈(タラ)の香味中華ソース	4 ハッシュドビーフ	5 全粒粉で揚げた鰯(カレイ) のねぎ塩あんかけ
C	1 豆鼓香る本格回鍋肉	2 ハニーマスタードチキン	3 牛もも肉とにんにくの芽の スタミナ炒め	4 シーフードカレー	5 鱈(タラ)の香草焼き バジルソース
D	1 牛肉のピリ辛ブルコギ	2 豆乳とバターと 生クリームof シチュー	3 鰯(カレイ)と野菜の黒酢あん	4 4種チーズときのこの 濃厚デミグラスハンバーグ	5 魚介の旨味たっぷり アクアパッツァ
E	1 やみつきチーズタッカルビ	2 チキンの赤ワイン煮	3 牛肉の塩だれ炒め	4 鰯(カレイ)の ムニエルトマトソースがけ	5 あんが決め手の 海鮮八宝菜
F	1 チキンとほうれん草の クリームグラタン	2 山椒香るたっぷり豚肉の 麻婆あんかけ	3 上品に仕上げた鶏と 厚揚げの白味噌煮	4 鱈(タラ)の バター焼レモンソース	5 豚肉と彩り野菜の 味噌炒め風

「3食」セット

おかずのみ ¥2,424 (税抜) / ¥2,618 (税込)

1食 ¥808 (税抜)

A	1 ハンバーグ 本格シャリアピンソース	2 鰯(カレイ)のムニエルトマトソースがけ	3 自家製タルタルソースで食べる鶏唐揚げ
---	---------------------	-----------------------	----------------------



もち麦ごはん(150g) 冷凍

(たんぱく質 4.6g以上 / 食物繊維 3.6g以上)



10食セット
5食セット
のみ



プチデリカ まずは食べて欲しい



メニュー詳細、各ポケットの名称、栄養価、原材料は、二次元バーコードからご覧いただけます。

※別途送料がかかります。詳しくは、右下の頁をご参照ください。

「10食」セット

おかずのみ

1食 ¥463 (税抜)
¥4,630 (税抜) / ¥5,000 (税込)

ごはん付きセット

1食 ¥666 (税抜)
¥6,655 (税抜) / ¥7,187 (税込)

A



1 絶品! やわらかさが自慢の豚角煮

- 1 絶品! やわらかさが自慢の豚角煮
- 2 ごろごろ根菜の筑前煮 New
- 3 海老と蓮根のチリソース
- 4 自家製タルタルソースで食べる鶏唐揚げ
- 5 海鮮野菜炒め風
- 6 豚肉の生姜焼き
- 7 白だし香る鰯(カレイ)のたっぷりきのこあん
- 8 和風おろしハンバーグ
- 9 バジル香る赤魚のソテー
- 10 ハニーマスタードチキン

B



1 バター香る 鶏肉とさつまいもの照り煮

- 1 バター香る 鶏肉とさつまいもの照り煮 New
- 2 贅沢シーフードカレー
- 3 3種きのこのホワイトソースハンバーグ
- 4 魚介の旨味たっぷりアクアパッツァ
- 5 やみつきチーズタッカルビ
- 6 豆鼓香る回鍋肉
- 7 牛肉とたっぷり根菜の彩り南蛮
- 8 鰯(タラ)とあさりのジェノベーゼ
- 9 ごろっとチキンと海老のエスニック風 Renewal
- 10 鯖と里芋の胡麻味噌あん

C



1 赤ワイン仕立ての濃厚ハッシュドビーフ

- 1 赤ワイン仕立ての濃厚ハッシュドビーフ New
- 2 特製味噌カツ
- 3 赤魚(アカウオ)のみりん焼き
- 4 白身魚のネギ塩だれ
- 5 青椒肉絲
- 6 やわらかチキンのコーンクリームシチュー
- 7 鶏肉と根菜の白味噌煮
- 8 牛肉のニンニク炒め
- 9 鰯(カレイ)のきのこカレークリーム
- 10 豚肉ときくらげの卵炒め風

「5食」セット

おかずのみ

1食 ¥530 (税抜)
¥2,650 (税抜) / ¥2,862 (税込)

ごはん付きセット

1食 ¥753 (税抜)
¥3,764 (税抜) / ¥4,065 (税込)

A	1 絶品! やわらかさが自慢の豚角煮	2 赤ワイン仕立ての濃厚ハッシュドビーフ New	3 和風おろしハンバーグ	4 海老と蓮根のチリソース	5 赤魚(アカウオ)のみりん焼き
B	1 ごろごろ根菜の筑前煮 New	2 海鮮野菜炒め風	3 豆鼓香る回鍋肉	4 ハニーマスタードチキン	5 白だし香る鰯(カレイ)のたっぷりきのこあん
C	1 バター香る 鶏肉とさつまいもの照り煮 New	2 特製味噌カツ	3 贅沢シーフードカレー	4 白身魚のネギ塩だれ	5 牛肉とたっぷり根菜の彩り南蛮
D	1 やみつきチーズタッカルビ	2 魚介の旨味たっぷりアクアパッツァ	3 鯖と里芋の胡麻味噌あん	4 豚肉ときくらげの卵炒め風	5 鶏肉と根菜の白味噌煮
E	1 3種きのこのホワイトソースハンバーグ	2 豚肉の生姜焼き	3 バジル香る赤魚のソテー	4 青椒肉絲	5 鰯(タラ)とあさりのジェノベーゼ
F	1 牛肉のニンニク炒め	2 やわらかチキンのコーンクリームシチュー	3 自家製タルタルソースで食べる鶏唐揚げ	4 鰯(カレイ)のきのこカレークリーム	5 ごろっとチキンと海老のエスニック風 Renewal

おいしい白米もご用意致しました!
ごはん新潟県産米 100%(180g) 冷凍





※別途送料がかかります。詳しくは、右下の頁をご参照ください。

「10食」セット

おかずのみ

¥7,130 (税抜) / ¥7,700 (税込)

1食 ¥713 (税抜)

ごはん付きセット

¥9,155 (税抜) / ¥9,887 (税込)

1食 ¥916 (税抜)

A



9 おにおろしの和風ハンバーグ

- 1 赤ワインが決め手! デミグラスハンバーグ
- 2 鰯(ブリ)の韓国風味噌煮
- 3 豚肉のピリ辛南蛮炒め
- 4 コクと旨味のクリームシチュー

- 5 柚子胡椒香る白麻婆豆腐
- 6 たっぷりねぎの彩り油淋鶏
- 7 鰯(ブリ)のガーリックバター醤油
- 8 豚肉のコクうまマトソース
- 9 おにおろしの和風ハンバーグ
- 10 白身魚と野菜の甘酢あん

B



4 やわらかお肉の彩り酢豚

- 1 回鍋肉
- 2 あふれるマヨマスタードの鶏唐揚げ
- 3 鯖(サバ)の野菜たっぷり南蛮
- 4 やわらかお肉の彩り酢豚

- 5 濃厚トマトのごろっとチキン
- 6 白身魚のカレーパン粉焼き
- 7 濃厚ホワイトソースハンバーグ
- 8 ふんわり卵の豚ニラ炒め
- 9 旨辛! 豚キムチ
- 10 柚子香る鰯(ブリ)の白味噌がけ

C



5 濃厚トマトのハッシュドポーク

- 1 鯖(サバ)の竜田揚げ たっぷり香味ソース
- 2 うま塩レモンと焦がしネギの揚げ鶏
- 3 食欲そそる鶏肉のカレーソース
- 4 白身魚の和風オニオンソース

- 5 濃厚トマトのハッシュドポーク
- 6 スタミナ韓国風炒め
- 7 関東風すき焼き
- 8 鶏唐揚げのレモン醤油
- 9 白身魚と根菜のチリソース炒め
- 10 そぼろと厚揚げとキャベツの中華炒め

「5食」セット

おかずのみ

¥3,920 (税抜) / ¥4,234 (税込)

1食 ¥784 (税抜)

ごはん付きセット

¥5,034 (税抜) / ¥5,437 (税込)

1食 ¥1,007 (税抜)

A	1 赤ワインが決め手! デミグラスハンバーグ	2 鰯(ブリ)の韓国風味噌煮	3 豚肉のピリ辛南蛮炒め	4 コクと旨味のクリームシチュー	5 柚子胡椒香る白麻婆豆腐
B	1 たっぷりねぎの彩り油淋鶏	2 鰯(ブリ)のガーリックバター醤油	3 豚肉のコクうまマトソース	4 おにおろしの和風ハンバーグ	5 白身魚と野菜の甘酢あん
C	1 回鍋肉	2 あふれるマヨマスタードの鶏唐揚げ	3 鯖(サバ)の野菜たっぷり南蛮	4 やわらかお肉の彩り酢豚	5 濃厚トマトのごろっとチキン
D	1 白身魚のカレーパン粉焼き	2 濃厚ホワイトソースハンバーグ	3 ふんわり卵の豚ニラ炒め	4 旨辛! 豚キムチ	5 柚子香る鰯(ブリ)の白味噌がけ
E	1 鯖(サバ)の竜田揚げ たっぷり香味ソース	2 うま塩レモンと焦がしネギの揚げ鶏	3 食欲そそる鶏肉のカレーソース	4 白身魚の和風オニオンソース	5 濃厚トマトのハッシュドポーク
F	1 スタミナ韓国風炒め	2 関東風すき焼き	3 鶏唐揚げのレモン醤油	4 白身魚と根菜のチリソース炒め	5 そぼろと厚揚げとキャベツの中華炒め

おいしい白米もご用意致しました!
ごはん新潟県産米 100%(180g) 冷凍



そよ風のやさしい食感

舌でくずせるほど
やわらかく
仕上げました



メニュー詳細、各ポケットの名称、
栄養価、原材料は、二次元バーコード
からご覧いただけます。

「10食」セット

おかずのみ

¥6,850 (税抜) / ¥7,398 (税込)

1食 ¥685 (税抜)

A



1 すき焼き

- 1 すき焼き
- 2 カレイの煮付け
- 3 肉じゃが
- 4 鮭のチャンチャン焼き風

- 5 八宝菜
- 6 鶏肉と野菜のクリーム煮
- 7 タラの西京焼き
- 8 豚肉の生姜焼き
- 9 メヌケの照り煮
- 10 カツ煮

B



1 とんかつ

- 1 とんかつ
- 2 タラのムニエル
- 3 牛肉のオイスターソース炒め
- 4 サワラのおろし煮

- 5 チキントマト煮
- 6 鮭の塩焼き
- 7 麻婆豆腐
- 8 メヌケのバター醤油風味
- 9 豚肉の味噌和え(回鍋肉風)
- 10 ミートローフ

「5食」セット

おかずのみ

¥3,795 (税抜) / ¥4,099 (税込)

1食 ¥759 (税抜)

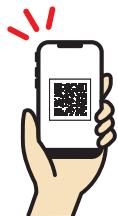
A	1 すき焼き	2 タラの西京焼き	3 カツ煮	4 鮭のチャンチャン焼き風	5 八宝菜
B	1 とんかつ	2 タラのムニエル	3 牛肉の オイスターソース炒め	4 サワラのおろし煮	5 ミートローフ
C	1 鶏肉と野菜のクリーム煮	2 カレイの煮付け	3 肉じゃが	4 メヌケの照り煮	5 豚肉の生姜焼き
D	1 鮭の塩焼き	2 麻婆豆腐	3 メヌケのバター醤油風味	4 豚肉の味噌和え (回鍋肉風)	5 チキントマト煮

※別途送料がかかります。詳しくは、下記をご参照ください。

※製造の都合により献立内容、栄養価が変更になる場合がございます。

※食材の入荷状況、原材料費の変更、新作メニューの開発等により商品内容を変更することがございます。

ご注文方法



24時間いつでも
WEBサイトから
ご購入いただけます



お支払いはクレジットカード、または、
代金引換現金払いよりお選びいただけます。

<https://shokunosoyokaze.com> 食のそよ風

送料

- 1回ごと都度購入.....1,280円(税込)
- 定期購入.....最大780円(税込) ※2025年4月1日以降のお届け回数に応じて送料が割引されます。

【定期購入の送料】

お届け回数	初回～6回	7～10回	11～15回	16回～
送料(税込)	780円	680円	630円	580円

※お届け回数が6回未満で途中解約の場合、お届けした回数分の都度購入送料との差額(500円/回)を別途請求させていただきます。
※上記送料は1回のお届けにつき、2セット毎の金額となります。
※定期解約後、再度定期購入をされた場合、お届け回数は1回からのカウントとなります。