

米どころ越後新潟で明治三十年に創業。

厳選した食材を丹念に仕込み

新潟県産米の旨味を引き出した

個性溢れるお弁当の数々をご賞味ください。



かむほどに

みになる旅や

おべんとう



創業明治三十年

越後新潟

神尾弁当 かみお





脂ののった
カレイのえんがわを
自家製の甘酢に漬け込み
旨味をどじ込めた
越後の押し寿司

■ えんがわ押し寿司
1,100円



鮭、ホタテ、イクラなどの海の幸と椎茸、筍、きぬさやなどの山の幸を醤油で炊き込んだご飯の上に盛り込んだ駅弁。

■ SLばんえつ物語弁当
〈醤油飯〉 1,000円



越後もち豚の角煮、肉団子、豚肉そぼろに加え、味付けした雪国まいたけを添えたボリュームのある駅弁。

■ もち豚まいたけ弁当
1,080円



焼鮭に椎茸、筍、山菜を醤油で炊き込んだご飯にのせた飽きのこない味わい豊かなお弁当。

■ 越後五目弁当〈醤油飯〉
880円



醤油で炊き込んだご飯の上にいくらとシメジ、きぬさやをちらし、焼鮭と椎茸などを添えた彩鮮やかなお弁当。

■ 田舎茶飯〈醤油飯〉
980円



もち米を使用した醤油おこわの上に、焼鮭やニシンの甘酢に加えヒジキ、ぜんまい煮、栗などをのせたお弁当。

■ 山家おこわ〈醤油おこわ〉
980円



※表示価格は税込です。

お米は全て新潟県産米100%です。

手間を惜しまず、
心を込めて作る手作り寿司

お寿司



シソを加えた酢飯に紅鮭のスライスをのせ笹で包んだ押し寿司。

■特製さけずし 1,250円



孟宗竹を模した器に盛り込んださけずし。切れ目が入っているので食べやすく、紅鮭とシソ味の押し寿司。

■さけずし 980円



酢飯の上に鰹節を敷き詰め、その上に醤油味の数の子をのせたシンプルなお寿司。

■数の子ずし 1,080円



紅鮭、えび、いくらと山菜二品の計5種類の具を酢飯に盛りつけた、長年に渡り人気の駅弁。

■越後五目ずし 930円



越後五目ずしの具に醤油味の数の子を加えた人気の特製駅弁。

■特製越後五目ずし 1,080円



酢飯の上に、越後名産「雪国まいたけ」煮、焼鮭、貝と魚卵の和え物、ホタテ煮などを盛りこんだお弁当。

■雪の舞 1,030円



酢飯に、鮭ほぐし身、いくら、貝柱、切り昆布の数の子と和えをのせた駅弁。

■海の彩 1,030円



みじん甘酢生姜と炒りゴマを酢飯に混ぜ込み、鮭とにしんの親子を盛りつけた駅弁。

■さけとにしんの親子めし 1,050円



越後名産「雪国まいたけ」煮と醤油いくらなどをのせたお寿司。

■新潟 彩ちらし 930円



素材の旨味を引き出した、
彩り豊かなお弁当

お弁当



新潟名物三角ちまきをヒントに、栗とくるみを入れた醤油味の笹巻きおこわに、焼鮭などのおかずを添えたお弁当。

■笹巻おこわ弁当 950円



新潟名物三角ちまきをヒントに、栗とくるみを入れ醤油味に仕上げた笹巻きおこわと、越後もち豚入り肉だんごなどを盛りつけました。

■お花びより 1,030円



幕の内

ご飯とおかずの
バランスのとれたお弁当。

※季節によって容器、内容が変わる
場合がございます。



白飯、酢飯、醤油飯の三種のご飯と彩り豊かなお
かずのお弁当。

■越の旬菜 1,300円



海の幸、山の幸のお料理を入れたお弁当。

■越後茶屋特製弁当 1,620円



煮物、焼魚、白飯をメインにしたシンプルなお弁当。

■越後茶屋弁当 1,080円



ご飯に鮭フレークを混ぜ込み、鮭好きにはたまらない鮭
づくしのお弁当。

■さけめし 900円



炊き込みご飯の上に蒸しエビをかざり、エビフライを入
れた、エビ好きにはたまらないお弁当。

■えびめし 900円

※表示価格は税込です。

お米は全て新潟県産米100%です。



ご予算、ご希望等も出来る限り承りますので、お気軽にご相談下さい。
お寿司は地方発送も受付けております。
商品に表示してある消費期限内にお召し上がり下さい。

神尾商事株式会社 神尾弁当部

〒956-0864 新潟県新潟市秋葉区新津本町1丁目1-1
TEL 0250 (22) 5511 (代) FAX 0250 (25) 1088
E-mai:kamio@bentou.net
HP:http://www.bentou.net