

ワンコごはん

*全商品冷凍でお持ち帰りもできます

ワンだふるスープ (鶏ササミ)

¥550

150g

鶏胸肉の一部であり、最も高タンパク・低脂質、消化性に優れているササミを使用しました。内臓を温めて消化不良や食欲不振を改善するパプリカ、虚弱体質や老化が気になる人にお勧めの代表食材であるブロッコリーなど、元気を補う薬膳的配合にしました。さっぱりした味わいは、ワンコたちの人気スープです。

🐾 1袋あたりのカロリー 88kcal



ワンだふるスープ (鶏胸ひき肉)

¥550

150g

鶏胸ひき肉をはじめ、疲労回復・胃を整えて元気にする食材でつくりました。ズッキーニとシメジ、ゴボウはからだを冷ます食材、温める食材かぼちゃを多く使うことで、陰陽バランスを整えると共に、カボチャの持つ胃弱、疲労回復作用で健康なからだへ導きます。

🐾 1袋あたりのカロリー 111kcal



ワンだふるスープ (タラとオクラ)

¥770

150g

「補腎(腎を補う)」食材で、おいしいスープをつくりました。腎を養い、血も巡らせるタラを中心に、山羊、ブロッコリー、オクラで腎のはたらきを促します。腎に帰経をもつ昆布で出汁をとった、やさしい味わいで腎をサポートします。

🐾 1袋あたりのカロリー 27kcal



ワンだふるスープ (マグロとにんじん)

¥770

150g

肝にはたらく食材を使い、体内にこもった熱を巡らせるスープをつくりました。肝に作用し造血作用をもつマグロを中心に、ピーマン、ニンジン、セロリで肝熱による消化不良や気の高ぶり、消化不良などを改善します。

🐾 1袋あたりのカロリー 30kcal



ウィルのスープ

¥660

220g

鶏肉の旨味と香りがギュッと閉じ込められた、だしスープです。骨に近い部分、手羽元を使うことで味は抜群。骨からも美味しいだしが出ます。栄養価の高さは老犬の栄養補助に、食欲不振時や、水で割って水分補給に…様々な用途で使える一品です。

*価格は税込みです



ワンバーグ

¥990

140g

適度な脂肪、たんぱく源として重宝な素材、豚挽き肉を使いふんわりやわらかく仕上げました。薬膳的には、「気」「血」を養い、疲労回復にもってこいの食材です。ヒジキや煮干して出汁の旨味を出し、完熟バナナがほんのり甘い後味。ワンコもヒトもグセになる味わいです。

🐾 100gあたりのカロリー 220kcal



ワンリゾット

¥660

110g

薬膳的観点で「肺」を潤し元気にする代表食材「豆乳」を使ったリゾットです。むくみやすい、尿の出が悪い体質にお勧めです。ササミやチーズなど、高タンパクで元気になる食材と、余分な熱を取り除く「寒性」の性質を持つ豆腐を合わせることで、陰陽バランスを取りました。豆乳とチーズが合わさった絶妙な味わいは、飼い主様も是非一緒にお召上がり頂きたいおいしさです!

🐾 1食あたりのカロリー 202kcal



ワンカレー

¥770

110g

当店の一番人気メニュー・「薬膳カレー」の具材をほぼそのままに、ワンコ用に仕上げました。玉ねぎの代わりに、ワンカレーではカボチャで甘さを出しました。カレーの風味を出すターメリックは、隠し味程度に使っています。からだを冷ます夏野菜の代表トマト、ナスと温めて胃弱・疲労の回復に効果的なカボチャは味の相性も◎。食欲をそそるおいしさです。

🐾 1食あたりのカロリー 145kcal



ワンシチュー

¥550

110g

当店の冬季限定人気メニュー・「薬膳シチュー」の具材をほぼそのままに、ワンコ用に仕上げました。とろみはヒトのシチューと同様米粉を使っています。豆乳は栄養価が高く、胃や肝臓にあまり負担をかけずに栄養を消化・吸収します。やさしい味わいは、冷えたからだにも心地よい風味です。

🐾 1食あたりのカロリー 194kcal



ワン宝菜

¥550

110g

肉を使わず、栄養価の高いウズラを入れました。ウズラは薬膳の観点からも補気(気を補う)、強筋骨(骨や筋肉を丈夫に)、健脳(認知機能を高める)など、アンチエイジングにふさわしい食材です。青梗菜や白菜、さやいんげん、ヤングコーンはむくみを軽減する作用があり、代謝をアップしてくれます。葛(くず)でとろみ付けをし、なめらかな口当たりです。

🐾 1食あたりのカロリー 74kcal

