

9月のお届けは

平成 28年 **9月 15日(木)** 頃の予定です。

退会、お休み、再開、その他ご注文内容のご変更などをご希望の場合は

8月 22日(月) までご連絡ください。

8月23日以降のご連絡は 翌月扱い とさせていただきます。

10食コースはこちらの枠内の5品目となります

9月のお届けメニュー

①国産ふきの煮物

国産のふきを、人参・コンニャク・油揚げ・姫竹と一緒に、鰹節と昆布から取った出汁で煮物にいたしました。ふきの産地では、定番の煮物です。

②三角揚げ煮

宮城県産白目大豆100%のジャンボ三角油揚げを食べやすく1/2にカットして、ふっくらと煮ました。肉厚で中がシットリした三角揚げに煮汁がたっぷり染み込み、とてもジューシーな味わいになっています。

③国産四種のきのこ煮

新潟県産の舞茸、長野県産なめこ・しめじ・えのきに人参と竹輪を入れ、きのこの出汁が効いた旨みのある煮物にしました。きのこは、食物繊維やビタミン、ミネラルが豊富で、数多くの栄養素が含まれ、低カロリーでもあり、生活習慣病の予防に良いと言われている食品の一つです。

④切干大根入り金平牛蒡

岩手県遠野産の牛蒡と人参を使用した金平牛蒡に、岩手県産の切干大根をいれました。金平の食感と切干大根の食感の違いを楽しめる商品です。意外なようですが、金平と切干大根の味が合っていて、ホッとする味のお惣菜です。

⑤三陸産タラのみぞれ煮

三陸産の真タラを天然出汁(鰹節、昆布)を効かせたタレに大根おろしを加えて、優しい味のみぞれ煮にいたしました。

⑥かぼちゃ煮

北海道産のかぼちゃを優しい味の煮物にいたしました。かぼちゃはβ-カロテン(ビタミンA)が豊富で、ビタミンB1・B2・C、カルシウム、鉄などをバランスよく含んでいる、緑黄色野菜です。

⑦栗入り筑前煮

徹底した衛生管理の元、抗生物質を一切使用しないで育てたブランド鶏「菜・彩・鶏」は、一般鶏に比べて鶏特有の臭みが少なく、冷めても柔らかい食感が特徴です。鶏の旨みが美味しい筑前煮に栗を入れました。

⑧八品目房州産ひじき煮

「房州ひじき」に岩手県産南部白目大豆、チリメンジャコ等の7品目を加えて丁寧に仕上げました。海から刈り採って煮上げ、一晚蒸した後、すぐ乾燥させる「房州製法」で作られた千葉県南房総産の「ひじき」は「房州ひじき」と呼ばれ、食感、風味、栄養、太さ、共に非常に上質と言われております。

⑨十五品目南部白目大豆うの花

岩手県産大豆の主要品種である南部白目大豆100%使用のおからに13品目の具材をたっぷり入れて、しっとり柔らかく美味しく仕上げ、帆立と枝豆を添えました。たんぱく質が多く、甘み・旨みに優れた南部白目大豆でつくられた出来立ての大変美味しいおからを使用しています。

⑩三陸産真鯖の味噌煮

岩手県久慈産の新鮮な真さばを岩手県花巻市の佐々長醸造が仕込み水に早池峰霊水を使用し、熟成させた中辛口の赤味噌で味噌煮にいたしました。

※予定メニューは食材の入荷等の都合により変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。