

次回のお届けは

平成 29年 **1月 15日(日)** 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

12月22日(木) までご連絡ください。

12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

次回のお届けメニュー

①岩手県遠野産割干し大根の煮物

岩手県遠野産の割干し大根を、昆布とかつおから取った出汁の効いたタレで煮物にしました。汁を含んだ、食感が良く旨味と甘みのある割干し大根をご賞味ください。

②三陸普代産すき昆布煮

三陸普代産のすき昆布を、素材の風味を活かした味付けに煮付けました。すき昆布の色と食感と香りをお楽しみください。三陸普代産のすき昆布は、三陸では一番天然に近い良質な昆布と言われており、すいて丁寧に手作業で型にしながら乾燥させた逸品です。

③白金豚の豚バラ生姜煮

「白金豚(プラチナポーク)」に、キャベツ・人参・ごぼうを入れ、生姜を効かせた生姜煮に致しました。生姜に含まれるジンゲロンという辛味成分は体を温める効果があると言われ、新鮮な生姜より加熱したものに多く含まれます。

④国産わらび煮

国産のわらびを使用し、素材の味を活かした味付けに仕上げました。山菜の代表である「わらび」特有の食感と、一足早い春の味わいをご賞味ください。

⑤鰯(にしん)の佃煮

鰯(にしん)と大豆と昆布を生姜が効いた佃煮にいたしました。百余年の歴史と伝統を持つ老舗醸造元、岩手県花巻市の佐々長醸造(株)の醤油を使用しております。角のない醤油味で、ご飯が進む一品となっております。

⑥岩手県産ふき鯖なまり煮

岩手県産のふきと鯖(さば)のなまり節(なまりぶし)の煮物です。軽く燻製にされた鯖なまりは、旨味がギュッと凝縮されており、山菜との相性が良く、美味しいお惣菜になります。郷愁を誘うような懐かしい味わいの煮物です。

⑦岩手県産炒り豆腐

岩手県産の大豆を使ったお豆腐に、食感の良いキクラゲと香り豊かな遠野産の枝豆を入れた、ヘルシーなお惣菜の定番料理、「炒り豆腐」です。お豆腐に合った優しい味わいになっています。

⑧国産ぜんまい入りひじき煮

国産のぜんまいと房州産のひじきを、素材の味を活かした煮物にいたしました。ぜんまいを干したものは、成人病の予防に良いとされているタンパク質とカリウムがグッと増えます。素朴な味の煮物です。

⑨国産ほうれん草の具沢山和え

鉄分をたっぷり含んでいるほうれん草を、同じく鉄分を多く含むひじき・高野豆腐・油揚げと一緒に、出汁を効かせたタレで和え物にいたしました。

⑩鰹(かつお)の味噌煮

国産のかつおを、中辛口の赤味噌に生姜を効かせた田舎風味味噌煮にしました。岩手県花巻市の佐々長醸造(株)の、仕込み水に早池峰霊水を使用し約一年間自然の中で熟成させた中辛口の赤味噌を使用しております。

※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。