

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なら
して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鯖(にしん)の佃煮

鯖(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
進む一品になっております。

⑥岩手県産ふき鰯なまり煮

岩手県産のふきと鰯(さば)のなまり節(なま
りぶし)の煮物です。軽く燻製にされた鰯な
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鰆(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、仕込み水に早池峰靈水
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。