

次回のお届けは

平成 29年 **2月 15日(水)** 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

1月 23日(月) までご連絡ください。

1月24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国産みずの油炒め煮

国産のみずを炒め煮にしました。みずはあまり聞きなれない山菜ですが、北東北では昔から食べられています。山菜のなかでもひととき栄養価が高く、みずの独特のぬめりの成分であるムチンは、胃腸の働きを活性させる働きがあるといわれています。

②三陸産さんま生姜煮

三陸産のさんまを、お惣菜としての大きさに切り、骨まで食べられるように、柔らかく調理いたしました。主菜になる一品です。

③お好み揚げとふきと帆立の煮物

化学調味料や添加物を使用せずに製造したお好み揚げ(薩摩揚げ)を岩手県産のふきと青森産の帆立と共に昆布とかつお節から取った出汁で炊き上げました。

④国産椎茸と昆布の佃煮

北海道根室産の結び昆布と国産の椎茸を浅炊き風の煮物にいたしました。うまみたっぷりの昆布はまさに海の野菜です。素材の味を活かした昆布とかつお節の出汁と椎茸の出汁が染み込んだ風味豊かな昆布煮をお召し上がりください。

⑤揚げ高野豆腐と菜の花の煮びたし

揚げた高野豆腐をオリジナルのたれで煮びたしにし、房総産の菜の花に鰹節がからんだおひたしを添えました。出汁の効いた少し甘めのタレが浸みこみ、とろみの付いた高野豆腐が美味しい一品です。

⑥プラチナポーク(白金豚)の肉団子

岩手県花巻市の高源精麦(株)で飼育されるブランド豚のプラチナポーク(白金豚)を100%使用して作った肉団子です。プラチナポークは、飲み水に奥羽山脈の地下水(ミネラルウォーター)を用いて、非遺伝子組換え穀物を飼料で育て、交配分娩施設と離乳舎とを異なる飼育農場で行っています。

⑦ふきのとうとイカの葱めた

岩手県産の長葱とふきのとうと三陸産のイカを、花巻市の佐々長醸造(株)の味噌で作った酢味噌で和えました。ふきのとうの香りと苦みで一足早い春の訪れを感じられる一品です。

⑧絹揚げ豆腐の肉餡かけ

絹ごしの厚揚げを出汁で煮て、ブランド豚のプラチナポーク(白金豚)と野菜を入れたあんので、あんかけにし、旨みを閉じ込めました。

⑨岩手県産大豆の五目煮

岩手県産の南部白目大豆をお惣菜の定番料理の五目煮にいたしました。出汁を利かせ、あっさり食べやすい味付けにいたしました。噛むほどに優しい甘みが広がるシンプルな味です。

⑩四種のおでん

「焼津の鰹節」と「道南真昆布」からとった出汁で仕上げた弊社オリジナルおでんたれで、材料を煮込みました。寒い季節に嬉しい「おでん」です。

※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。