

4月のお届けは

平成 29年 **4月 15日(土)** 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

3月 22日(水) までご連絡ください。

3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春の 11 品目うの花

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ました。国産菜の花と知らずをトッピングし、春らしい「うの花」にしました。

②岩手県産秘伝豆漬け

岩手県産の秘伝豆を大根、牛蒡、人参、しその実とお漬物風に仕上げました。秘伝豆は山形の特産のお豆と言われていますが、発祥は岩手県です。秘伝にしたいほど美味しい青大豆という意味で名付けられたと言われています。ちょっと、お漬物感覚の豆料理です。

③牛蒡と人参の胡麻煮

岩手県産の牛蒡と人参を、胡麻がたっぷり入ったタレで味付けしました。牛蒡と人参特有の歯ざわりと濃厚な味わいは、ご飯が進む一品です。

④高野豆腐の卵とじ

揚げた高野豆腐を卵とじにし、帆立を添えました。出汁の効いた優しい風味の煮物です。高野豆腐は、豆腐を凍らせて熟成させたくらで乾燥させているので、たんぱく質をはじめ各種栄養成分が凝縮されています。

⑤三陸産鮭のクリーム煮

三陸産の鮭を、牛乳を使用したクリーム煮にし、優しい味わいの洋風な煮魚に仕上げました。鮭の身を赤くしているエサのオキアミやエビの色素のアスタキサンチン(抗酸化物質)は、疲労やストレス改善に良いと言われております。

⑥白金豚の酢豚

岩手県花巻市の高源精麦(株)で飼育されているブランド豚のプラチナポーク(白金豚)を、りんご酢・ケチャップなどで作った甘酢で味付けした酢豚です。奥羽山脈の地下水(ミネラルウォーター)を飲み水に使用して育てています。

⑦房総産菜の花の辛子和え

房総産の菜の花のほろ苦さに、からしがアクセントになった、大人味の和え物で、春を感じさせる一品です。旬の菜の花にはβカロチン、ビタミンB1・B2・C、鉄、亜鉛、カルシウム、カリウム、葉酸、食物繊維等の栄養が詰まっています。

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、共に上質と言われております。

⑨和風ハンバーグ

岩手県花巻市のプラチナポーク(白金豚)と岩手県久慈産の短角牛でハンバーグを作り、大根おろしが入ったタレで和風に仕上げました。柔らかく、肉味がまろやかなハンバーグです。

⑩塩麴ポトフ

岩手県花巻市の高源精麦(株)のブランド豚のプラチナポーク(白金豚)の肉団子と野菜を塩麴で味付けし、野菜の旨みと肉の旨みがスープに溶け込んだ体温まるポトフです。

※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。