

## 6月のお届けは

平成 29年 **6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

**5月 22日(月)** までご連絡ください。

5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国産三種豆のトマト煮

秘伝にしたいほど美味しい青豆と言う意味で名づけられた岩手県産の秘伝豆と、岩手県産の白目大豆・北海道産金時豆・人参をオリジナルのトマトベースのタレで、洋風の煮物にいたしました。

### ②根菜とひじきのサラダ

食感、風味、栄養どれをとっても上質と言われる「房州産ひじき」に、菜彩鶏のそぼろと根菜を入れてサラダ風に仕上げました。シャキシャキした食感で、食物繊維をたっぷり含んだサッパリした一品です。

### ③三陸産さんまの梅煮

三陸産のさんまを、練り梅を入れて甘さ控えめの梅煮にいたしました。暑い時期の煮魚としても食べやすく、主菜としてお召し上がり頂ける一品になっています。

### ④国産ほうれん草の白和え

国産のほうれん草と、岩手県遠野産の人参を白和えにしました。甘味を抑えたなめらかな食感の白和えです。

### ⑤岩手県産割干大根と帆立の生姜煮

岩手県遠野産の割干大根と帆立(ホタテ)に生姜を入れ、暑い季節でも食べやすい煮物にし、キヌサヤを添えました。帆立の旨みを含んだ、甘みのある割干大根をご賞味ください。

### ⑥手羽元のひえカレー煮

鶏肉独特の臭みの少ない菜彩鶏の手羽元を弊社オリジナルの「稗(ひえ)カレー」で味付けしました。「稗カレー」とは、雑穀である稗(ひえ)粉を小麦粉の代わりに使用し、乳・大豆・肉エキス・動物油脂等を一切使わずアレルギーフリーの材料で作った健康志向のカレールーです。

### ⑦普代産すき昆布のたらこ和え

三陸普代産のすき昆布をたらこ煮にしました。身は厚くふくら柔らかい三陸のすき昆布は、一箱一箱丁寧に手作業で型にならして乾燥させた逸品です。たらこの風味がたっぷりと染み込んだすき昆布をご賞味ください。

### ⑧国産春雨のチャプチェ

国産の春雨を、人参・椎茸・木耳と一緒に、オイスターソースがベースのオリジナルのタレで味付けし、韓国料理のチャプチェ風にしました。ご飯がすすむ一品です。

### ⑨絹厚揚げのねぎ味噌がけ

食感のなめらかな絹ごしの厚揚げを出汁で煮て、しらす・針生姜・葱を入れた白味噌仕立てのタレをかけました。葱の香りと味噌味が食欲をそそります。

### ⑩岩手県産ふきと白金豚の煮物

今が旬の岩手県産のふきを白金豚のバラ肉を入れて炒め煮にしました。肉のうまみを吸ったふきが美味しい煮物です。

※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。