

11月のお届けは

平成 29年 11月 15日(水) 頃の予定です。

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、大根おろしの入ったタレでさっぱりとした和風味に仕上げました。柔らかく、肉味がまろやかなハンバーグです。

②昆布とさつま揚げの煮物

根室産結び昆布と、葱・チリメンジャコの風味が効いた薩摩揚げを、鰹節と昆布の出汁で煮ました。材料の相性の良さが味に出た美味しい煮物です。

③帆立入り切干大根煮

岩手県産の切干大根に国産の帆立(ほたて)と、人参・牛蒡・椎茸を入れました。帆立の旨味を含んだ出汁感たっぷりの、美味しい切干大根の煮物になりました。

④二子産里芋と国産イカの煮物

岩手県北上市二子(ふたご)産の里芋を国産のイカと一緒に煮ました。「二子さといも」は他の里芋に比べ粘り気が強く、コクがあり、口の中でトロツととろける食感が特徴です。芋から出た自然のとろみと八丁味噌のコクのある味をお楽しみください。

⑤ポテトサラダ風うの花

サイコロ状に切ったじゃが芋、人参等の根菜を入れ、すりおろした山芋をつなぎに、しっとりとしたうの花に仕上がっています。具材のシンプルな味が広がる、優しい味のうの花です。

⑥絹厚揚げのしらす餡かけ

食感のなめらかな絹ごしの厚揚げを出汁で煮て、しらすと人参を入れた餡をかけました。しらすの味が効いた餡がのどの通りを良くし、とても食べやすい商品となっております。

⑦岩手県産ふきと高野豆腐煮

岩手県産のふきを、お醤油が香るシンプルな炒め煮にし、出汁を効かせた優しい味わいの別炊きの高野豆腐を添えました。昔懐かしい味の一品です。

⑧大根菜と菜彩鶏のじゃこ煮

岩手県産の大根菜(大根の葉)と菜彩鶏とチリメンジャコを炒め煮にしました。ジャコの塩味が効いたさっぱりとした味付けです。大根菜は緑黄色野菜に分類され多くの栄養素を含んでいます。

⑨鮭の西京味噌と酒粕煮

魚と相性の良い西京味噌と酒粕でタレを作り、国産の鮭を煮魚にしました。酒粕は成人病予防にも良いと言われていて、口の中に入れると、ふわっと広がる酒粕の風味をお楽しみください。

⑩根菜と白金豚のごましゃぶ

花巻市のブランド豚のプラチナポーク(白金豚)と牛蒡・人参・レンコンをしゃぶしゃぶ風にゴマだれで和えました。サラダ感覚でお召し上がりになります。

※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。

ご注文、変更、お休みはお電話、FAX、ハガキ、Webで！



お電話で



FAXで



ハガキで



Webで

今月は**21日**までのお申し出で、翌月からの変更、お休みが可能。

※「毎日のお惣菜」は受注生産のため締め切り後の変更は対応できない場合もありますのでご了承ください。ハガキでの変更は**21日弊社必着**でお願い致します。

その他のお問い合わせもお電話ください



ひとつひとつ真心を込めておつくりいたします



受付は月～金曜日
9時～17時まで(土日祝除)



専門業者が丁寧に梱包します



クール便でお届けします

毎回変わる旬のお惣菜を毎月1回お届けいたします！



毎月15日前後に旬の出来たての味をお届けします！

※お客様からのお申し出がない限り毎月1回お届けいたします