

5月のお届けは

2018年 5月 15日(火) 頃の予定です。

10食(5種類×2袋)コースはこちらの枠内の5品目です

次回のお届けメニュー

①牛蒡と昆布のさっぱり甘酢和え

千切りの牛蒡・大根・人参と三陸産のすき昆布を、甘酢で和えました。野菜の食感が良く、サラダ感覚で食べられます。

②さばの味噌煮

岩手県花巻市の佐々長醸造(株)が、仕込み水に早池峰霊水を使用し、熟成させた中辛口の赤味噌で、さばを味噌煮にいたしました。主菜となる一品です。単品で追加注文を頂くほどの人気メニューです。

③かぼちゃの大豆マヨネーズ和え

北海道産のかぼちゃを大豆マヨネーズで和え、枝豆を添えました。動物性の原材料を一切使用しない大豆マヨネーズの酸味と、かぼちゃの甘みがうまくマッチした優しい味です。

④国産うどの油炒め煮

春を感じる緑色の岩手県産山うどを、人参・コンニャク・さつま揚げ・細竹・椎茸と共に炒め煮にしました。独特の風味を持つ山うどは、煮物にすることでまろやかになりました。

⑤菜彩鶏のそぼろ入り炒り豆腐

岩手県産の大豆を使ったお豆腐に、菜彩鶏のそぼろ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です。特製タレで、お豆腐に合った優しい味わいになっています。

⑥国産手羽元と大根の煮物

国産鶏の手羽元と岩手県産の大根をじっくりと煮ました。大根に鶏の旨味が染みだたおいしい煮物になっています。お酒のお供としても、どうぞお召し上がりください。

⑦高野豆腐とがんもの出汁煮

高野豆腐・がんもどき・人参・ゴボウを、鯉節と昆布から取った出汁で薄味に仕上げました。たっぷりの出汁を吸った高野豆腐とがんもどきが美味しい煮物です。

⑧千葉県産オクラと湯葉のごま和え

国産大豆の美味しい湯葉と、千葉県産のオクラをごま和えにいたしました。ごまタレをよくからめて、お召し上がりください。

⑨田舎煮

田舎煮は、その名の通り、素材で家庭的な味付けの煮物です。根菜から出る野菜の旨みと汁を吸ったがんもどきが美味しく、味噌仕立ての懐かしい味わいです。

⑩小松菜とエリンギの中華煮

国産の小松菜・エリンギに、あざりと高野豆腐を入れて、旨みが引き立つオイスターソースのタレで、中華風に味付けをいたしました。おつまみにも良い一品です

※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。

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

毎月22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がありますのでご了承ください。ハガキでの変更は22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