

6月のお届けは

2018年 6月 15日(金) 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にしました。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。

②三陸産さんまの南蛮煮

三陸産のさんまを、酸味の効いた南蛮のタレで、さっぱりとした味付けにいたしました。食欲のない時や暑い時期でも食べやすく、主菜としてお召し上がり頂ける一品です。

③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・岩手県産の白目大豆・北海道産金時豆・国産人参を、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。

④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。身が厚くふっ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。たらこがよく絡んだ美味しいすき昆布をご賞味ください。

⑤国産ほうれん草の白和え

国産のほうれん草と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。

⑥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。

⑦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にしました。ご飯がすすむ一品です。春雨を柔らかくするため、よく温めてからお召し上がりください。

⑧岩手県産ふきと白金豚の煮物

今が旬の岩手県産のふきと、白金豚のバラ肉を炒め煮にしました。肉の旨味が染み込んだふきの煮物です。

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国産豚肉と菜彩鶏の和風ハンバーグ

国産の豚肉と、一般鶏に比べて鶏特有の臭みの少ない菜彩鶏のひき肉でハンバーグを作り、大根おろしが入ったタレでさっぱりとした和風味に仕上げました。あっさり食べやすいハンバーグです。

※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