

7月のお届けは

2018年 7月 15日(日) 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赤魚の煮物

赤魚と岩手県遠野産の牛蒡(ごぼう)を、煮付けにいたしました。牛蒡の風味もよく、ご飯の進む一品です。身のふっくらとした赤魚をご賞味ください。

②北海道産かぼちゃの煮物

北海道産のかぼちゃを、優しい味の煮物にいたしました。かぼちゃはβ-カロチン(ビタミンA)が豊富で、ビタミンB1・B2・C、カルシウム、鉄などをバランスよく含んでいると言われている、緑黄色野菜です。

③高野豆腐の煮物

高野豆腐と人参・牛蒡などの根菜を、鰹節と昆布からとった出汁で煮ました。美味しい出汁をたっぷり含んだ、優しい味の煮物です。

④切干大根と鶏肉のゆずごま和え

岩手県産の切干大根と菜彩鶏のそぼろにゆず皮を入れ、ごまダレで和えました。食欲のない時などにも食べやすい、ゆずの香りがさわやかなごま和えです。

⑤国産ほうれん草のおひたし

国産のほうれん草に、おろし生姜をからめたえのきと、いりごまを加え、お浸しにいたしました。さっぱりしていて、暑い時期にもピッタリのメニューです。

⑥さつま揚げとピーマンの土佐煮

鰹節と昆布でとった出汁で煮たさつま揚げと、鰹節としらすで味付けをしたピーマンの土佐煮を合わせました。鰹節としらすの旨味が良く出ています。

⑦国産鶏手羽元と卵のすっぱ煮

鶏肉の手羽元とゆで卵を一緒に、酢を入れてさっぱりと煮ました。主菜になる煮物になっております。この時期にご好評の人気メニューです。

⑧セロリ入り金平牛蒡

岩手県産の牛蒡と人参に、国産のセロリを入れ、金平牛蒡にいたしました。より食感の良い金平牛蒡です。

⑨オクラときのこの和え物

国産オクラと、なめこ、えのきを一緒に和えました。ゆず皮を入れ、爽やかな香りとほんのり苦みのある酢の物です。のどの通りの良い商品ですので、食欲がない時にも食べられる一品です。それぞれに味を付けてから合わせておりますので、よく混ぜてからお召し上がりください。

⑩国産ひじきとぜんまいの煮物

国産のぜんまいと房州産のひじきを、素材の味を活かした煮物にいたしました。「房州産のひじき」は食感、風味、栄養どれをとっても上質と言われております。

※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

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