

8月のお届けは

2018年 8月 15日(水) 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まぐろ団子の甘酢あんかけ

まぐろをたたいて団子状にして、甘さを抑えた甘酢であんかけにいたしました。優しい酸味が食べやすい一品です。

②国産ほうれん草の和え物

国産のほうれん草と高野豆腐・油揚げ・人参等を一緒に出汁の効いたオリジナルのタレで和え、具沢山の和え物にいたしました。

③お煮しめ

弊社オリジナルの出汁でそれぞれの材料を、別々に炊き上げて盛り合わせた煮物です。「お煮しめ」は、お正月やお盆、節句などの人が多く参集する際のおもてなし料理としても供され、いわゆる「おふくろの味」的惣菜です。

④岩手県産割干大根の煮物

岩手県遠野産の割干大根を、出汁の効いたタレで煮物にしました。汁を含んだ、食感が良く旨味と甘みのある割干大根をご賞味ください。

⑤ゴーヤチャンプルー

国産のゴーヤを、岩手県産の大豆を使った豆腐と人参・椎茸・筍(タケノコ)・木耳(キクラゲ)と共に炒め、ゴーヤチャンプルーにしました。ゴーヤの苦みに合わせた優しい味付けになっています。

⑥三陸産たことわかめのもずく酢

三陸産のたことわかめ、国産のもずくを酢の物にしました。恵み豊かな海の幸をお召し上がりください。また、お酢は疲労回復にも良いと言われており、夏に多く取り入れたい食材のひとつです。

⑦三陸産ぶりの生姜煮

三陸産のぶりを、花巻の佐々長醸造の丸大豆醤油で作った特製のタレに生姜を効かせて、煮魚にしました。食欲をそそる主菜になる一品です。

⑧さつま芋と海老のずんだわさび和え

さつま芋と海老を、枝豆で作った「ずんだ」にわさびを入れ、香りのよいずんだ和えにしました。「ずんだ」とは、枝豆やそら豆をすりつぶして作る緑色のペーストで、東北や北関東でよく食べられる郷土料理です。

⑨ひじきとオクラのゆずポン酢和え

房州産のひじきと、人参・ちくわをゆずポン酢で和え、オクラをトッピングいたしました。爽やかな香りのさっぱりとした一品です。オクラと、よく混ぜ合わせてからお召し上がりください。

⑩茄子と絹あげ豆腐の八丁味噌だれ

代表的な夏野菜である茄子と絹あげ豆腐の煮物に、八丁味噌を使用したタレを添えました。油で揚げた茄子と八丁味噌がよく合います。

※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