

9月のお届けは

2018年 9月 15日(土) 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岩手県産乱切り牛蒡のピリ辛煮

岩手県遠野産の食べ応えのある乱切り牛蒡と、国産鶏のひき肉を甘辛く炒めた鶏肉入り金平牛蒡です。

②野菜のトマト煮

茄子・人参・玉葱・オクラ等の旬の野菜をトマトソースで煮ました。ちょっと酸味の効いた、さっぱりした味の野菜煮込み料理です。

③国産四種のきのこ煮

長野県産しめじ・エノキ・なめこ、新潟県産の舞茸と、人参・ちくわを入れ、きのこの出汁が効いた旨みのある煮物にしました。きのこは、数多くの栄養素が含まれ、低カロリーでもあり、生活習慣病の予防に良いと言われている食品の一つです。

④絹ごし揚げのそぼろあんかけ

生地に玉葱、人参、黒ごまを加えた絹ごし揚げを、出汁でふっくらとジューシーに仕上げ、そぼろあんを味付けした大根を添えました。そぼろには、鶏肉独特の臭みの少ない菜彩鶏を使用しています。

⑤三陸産さんまの生姜煮

三陸産のさんまを、食べやすい大きさに切り、骨まで食べられるように、柔らかく調理いたしました。主菜になる一品です。

⑥白金豚とかぼちゃの煮物

花巻産のブランド豚「白金豚」と北海道産のホクホクした食感のかぼちゃを醤油ベースの味付けにしました。少し濃いめの味付けが食欲をそそります。

⑦国産椎茸と昆布の佃煮

北海道根室産の結び昆布と国産の椎茸を浅炊き風の佃煮にいたしました。うまみたっぷりの昆布はまさに海の野菜です。素材の味を活かした鰹節・昆布・椎茸の出汁が染みた、風味豊かな佃煮をお召し上がりください。

⑧岩手県産ふきの煮物

岩手県産のふきを、コンニャク・人参・油揚げ・細竹と一緒に、鰹節と昆布から取った出汁で煮物にいたしました。ふきの産地では、定番の煮物です。

⑨四種豆とさつま芋サラダ

青大豆秘伝豆・南部白目大豆・金時豆・枝豆とさつま芋をオリジナルの大豆マヨネーズで和えました。動物性の原材料を一切使用しない、自然の優しい味わいです。

⑩三角揚げ煮

国産白目大豆100%のジャンボ三角油揚げを食べやすくカットして、ふっくらと煮ました。肉厚で中がシットリした三角揚げに、煮汁がたっぷり染み込み、とてもジューシーな味わいになっています。

※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