

# 10月のお届けは

2018年 10月 15日(月) 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

## ①菜彩鶏と栗入り筑前煮

菜彩鶏の旨みが染みた筑前煮に、栗を入れました。徹底した衛生管理の下、抗生物質を一切使用しないで育てたブランド鶏「菜・彩・鶏」は、一般鶏に比べて鶏特有の臭みが少なく、冷めても柔らかい食感が特徴です。

## ②長野県産生しめじの煮物

しめじ・いんげん・さつま揚げに、唐辛子を入れました。辛みは抑えておりますので、食べやすく彩の良い一品です。

## ③秋の国産十二品目うの花

岩手県産大豆100%使用のおからに、しめじ・えのき・舞茸と白金豚のそぼろ等の具材をたっぷり入れて、しっとり美味しく仕上げました。甘み・旨みに優れているお豆腐からつくられた、出来立ての美味しいおからを使用しています。

## ④五目煮

人参・ゴボウ・大根などの根菜をサイコロ状に切り、椎茸・こんにゃく・大豆・油揚げ・昆布も入れ、ヘルシーな食材の五目煮にいたしました。噛むほどに具材それぞれの優しい味が広がります。

## ⑤国産小松菜のおひたし

国産の小松菜とえのきを、生姜の効いたタレで、おひたしにいたしました。糖分を抑えた味付けにしておりますので、さっぱりとお召し上がりになれます。

## 10月のお届けメニュー

## ⑥赤魚のオイル煮

赤魚をオリーブオイルと香草塩で味付けいたしました。オレガノ・パセリ・タイム等の香草が口の中に香る、風味の良い洋風煮魚です。

## ⑦しのだ巻と大根の煮物

人参・牛蒡・いんげんを油揚げで巻いた「しのだ巻」と、大根・昆布・がんも・牛蒡を、出汁をきかせたタレで煮ました。出汁を含んだ具材がおいしい煮物です。

## ⑧白金豚と玉葱の甘辛炒め

北海道産の玉葱(たまねぎ)をやわらかく炒め、花巻のブランド豚「白金豚(プラチナポーク)」のバラ肉と共に甘辛く味付けしました。ご飯のすすむ一品です。

## ⑨二子産里芋のごま味噌煮

岩手県北上市二子(ふたご)産の里芋を、ごまと味噌で味付けしました。岩手県の地域ブランドである「二子さといも」は、粘り気が強くコクがあり、口の中でとろける食感が特徴です。よく温めてからお召し上がりください。

## ⑩絹厚揚げのしらす餡かけ

なめらかな食感の絹厚揚げを出汁で煮て、しらすと人参を入れた餡をかけました。しらすの味が効いた餡が、のどの通りを良くし、とても食べやすい商品になっております。

※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