

# 11月のお届けは

2018年 **11月 15日(木)** 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

## ①三陸産ぶり大根

三陸沖で水揚げされたぶりの旨みが染みた大根が美味しい、ぶり大根です。ぶりを使った家庭料理の定番ともいえる料理です。

## ②昆布とさつま揚げの煮物

根室産結び昆布と、葱・チリメンジャコの風味が効いたさつま揚げを、鰹節と昆布の出汁で煮ました。材料の旨味をお互いが含み、より美味しくなった煮物です。

## ③帆立入り切干大根煮

岩手県産の切干大根に国産の帆立(ほたて)と、人参・牛蒡・椎茸を入れました。帆立の旨味を含んだ美味しい切干大根の煮物になりました。

## ④ポテトサラダ風うの花

サイコロ状に切ったじゃが芋、人参等の根菜を入れ、すりおろした山芋をつなぎに、しっとりとしたうの花に仕上がっています。具材のシンプルな味が広がる、優しい味のうの花です。

## ⑤大学芋

国産のさつま芋を大学芋にしました。大学芋は、関東や東日本でよく食べられている料理で、おやつにも適しています。大正から昭和にかけて、東京の学生街(神田近辺)で大学生が好んで食べたことから名前がついたと言われています。

## 11月のお届けメニュー

### ⑥岩手県産ふきと高野豆腐煮

岩手県産のふきを、お醤油が香るシンプルな炒め煮にし、出汁を効かせた優しい味わいの別炊きの高野豆腐を添えました。昔懐かしい味の一品です。

### ⑦大根菜と菜彩鶏のじゃこ煮

岩手県産の大根菜(大根の葉)と菜彩鶏・小女子(こうなご)を炒め煮にしました。小女子の塩味が効いたさっぱりとした味付けです。大根菜は緑黄色野菜に分類され、多くの栄養素を含んでいると言われています。

### ⑧9品目のひじき煮

「房州ひじき」に岩手県産南部白目大豆・小女子等の7品目と、さらに切干大根も加え、丁寧に仕上げました。ひじきと切干が互いの旨味を含み、良い相乗効果を出しています。

### ⑨田舎煮

田舎煮は、その名の通り、素朴で家庭的な味付けの煮物です。根菜から出る野菜の旨みと汁を吸ったがんもどきが美味しく、味噌仕立ての懐かしい味わいです。

### ⑩白金豚のふっくらハンバーグ

花巻のブランド豚「白金豚」のひき肉でハンバーグを作り、大根おろしの入ったタレでさっぱりとした和風味に仕上げました。あっさりとお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