

# 1月のお届けは

2019年 1月 15日(火) 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山菜とおからのサラダ

国産大豆のおからと、わらび・人参・姫竹のスライスを大豆マヨネーズで味付け、サラダ風に仕上げました。優しい味のヘルシーな一品です。

## ②国産かつおの味噌煮

国産のかつおを、赤味噌に生姜を効かせた田舎風味味噌煮にしました。岩手県花巻市の佐々長醸造(株)の、仕込み水に早池峰霊水を使用し約一年間自然の中で熟成させた赤味噌を使用しております。

## ③たっぷり米粉シチュー

岩手県産の大根・人参・菜彩鶏・南部白目大豆・北海道産の玉葱を、米粉で作ったホワイトソースでシチューにしました。口当たりのなめらかな優しい味わいの、寒いときにうれしい一品です。

## ④国産ほうれん草とひじきの和え物

鉄分を多く含んでいるほうれん草とひじき・高野豆腐・油揚げと一緒に、出汁の効いたタレで和え物にいたしました。

## ⑤菜彩鶏と切干大根煮

岩手県産の切干大根に、味付けした菜彩鶏のそぼろを入れて煮付けた、お惣菜の定番商品です。鶏肉の旨みを含んだ切干大根を味わってください。

## 1月のお届けメニュー

### ⑥三角揚げと白金豚のkok旨煮

国産大豆 100%の三角揚げと高源精麦(株)のブランド豚「白金豚」のバラ肉を、オイスターソースと佐々長醸造(株)の醤油を使用したkokのある少し濃い目のタレで煮ました。

### ⑦北海道産子持ち昆布煮

やわらかな歯ごたえの北海道産の昆布に魚卵を入れて煮付けました。魚卵の旨みと昆布の旨みがうま絡み、出汁の効いた美味しい煮物になりました。プチプチした魚卵の食感もお楽しみください。

### ⑧牛蒡と人参のごま煮

岩手県産の牛蒡と人参を、胡麻がたっぷり入ったタレで味付けしました。牛蒡と人参の食感をお楽しみください。また、濃厚な味わいはご飯が進む一品となっております。

### ⑨赤魚のマリネ

素焼きした赤魚を使用し、玉葱・人参と一緒にマリネにいたしました。米酢を使用しているため、とんがった酸っぱさはなく、まるやかな優しい味に仕上がっています。

### ⑩岩手県産大豆の炒り豆腐

岩手県産大豆を使ったお豆腐に、食感の良いキクラゲと香り豊かな遠野産の枝豆を入れた、ヘルシーなお惣菜の定番料理、「炒り豆腐」です。優しい味わいが大好評のメニューです。

※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