

## 3月のお届けは

2019年 3月 15日(金) 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

## 3月のお届けメニュー

### ①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。

### ②春の11品目うの花

岩手県産大豆の主要品種である南部白目大豆100%使用のおからに、具材をたっぷり入れて、しつとり柔らかく仕上げました。国産菜の花としらすをトッピングし、春らしい「うの花」にしました。

### ③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。あっさりとした食べやすいハンバーグは、人気メニューです。

### ④白菜のおひたし

国産の白菜に、えのき・人参・油揚げとゆずの皮を入れ、さっぱりと香りのよい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、素材の味がより味わえます。

### ⑤ふきさばと油麩の煮物

岩手県産のふきと、さばのなまり節・油麩を一緒に煮ました。軽く燻製された「さばのなまり節」は、旨味がギュッと凝縮されており、山菜との相性が良く、美味しいお惣菜になります。ふきとさばの旨味を含んだ油麩も美味しい、郷土料理です。

### ⑥三陸産ぶりのオイル煮

三陸産のぶりとじゃが芋を、塩こうじ・バジル・オリーブオイルで味付けました。バジルの香りが口の中に広がり、風味豊かな洋風の煮魚になっています。ぶりの旨味を含んだじゃが芋も、どうぞ。

### ⑦絹揚げ豆腐の肉餡かけ

絹ごしの厚揚げを出汁で煮て、花巻市のブランド豚・白金豚(プラチナポーク)と野菜を入れた餡で、餡かけにし、旨みを閉じ込めました。

### ⑧三陸産イカと大根の煮物

三陸産のイカと岩手県産の大根を煮ました。イカの旨みが大根に良くしみて、ご飯の進む一品となっています。お酒のおつまみとしても、おすすめです。

### ⑨豆のトマト煮

秘伝にしたいほど美味しい青豆と言う意味で名づけられた岩手県産の秘伝豆と、ミックスピーンズ・人参を、オリジナルのトマトベースのタレで、洋風の煮物にいたしました。

### ⑩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・椎茸の出汁が染みだ、風味豊かな佃煮をお召し上がりください。

※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