

## 4月のお届けは

2019年 4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

## 4月のお届けメニュー

### ①さばの味噌煮

三陸産のさばを、岩手県花巻市の佐々長醸造(株)が、仕込み水に早池峰霊水を使用し、熟成させた中辛口の赤味噌で、味噌煮にいたしました。主菜となる一品です。※小骨にご注意ください

### ②山菜の煮物

山菜の代表である岩手県産のわらびを、ぜんまい・細竹と一緒に素材の味を活かした味付けにいたしました。懐かしさを感じるような、素朴な味わいの煮物です

### ③房総産菜の花の辛子和え

房総産菜の花のほろ苦さに、辛子(からし)がアクセントになった、大人味の和え物です。生産量日本一の千葉県南房総の温暖な気候で育った菜の花は、茎が太くて柔らかく、甘みがあります。春を感じさせる一品となっております。

### ④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。

### ⑤子持ちすき昆布煮

三陸産代産のすき昆布に魚卵を入れて、やわらかく煮付けました。身が厚くふっくら柔らかい三陸のすき昆布の旨みに魚卵の旨みがうま絡み、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。

### ⑥高野豆腐の卵とじ

揚げた高野豆腐を卵とじにし、帆立を添えました。出汁の効いた優しい風味の煮物です。高野豆腐は、豆腐を凍らせ熟成させたうえで乾燥させているので、栄養成分が凝縮されています。

### ⑦三角揚げ煮

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。肉厚で中がシっとりした三角揚げに、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。

### ⑧白金豚の酢豚

岩手県花巻市のブランド豚・プラチナポーク(白金豚)を、りんご酢・ケチャップなどで作った甘酢で味付けした酢豚です。白金豚は、肉質が柔らかく、肉味はまろやかな豚肉です。

### ⑨岩手県産秘伝豆漬け

岩手県産の秘伝豆に大根・牛蒡・人参・しその実を入れて、お漬物風に仕上げました。秘伝豆の発祥は岩手県です。秘伝にしたいほど美味しい青大豆という意味で名付けられたと言われていました。

### ⑩塩麴ポトフ

国産の鶏団子と野菜を塩麴で味付けし、野菜の旨みと肉の旨みがスープに溶け込んだ、体が温まるポトフです。

※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