

3月のお届けは

平成 29年 **3月 15日(水)** 頃の予定です。

退会、お休み、再開、その他ご注文内容のご変更などをご希望の場合は

2月 22日(水) までご連絡ください。

2月23日以降のご連絡は 翌月扱い とさせていただきます。

10食コースはこちらの枠内の5品目となります

次回のお届けメニュー

①白金豚の八丁味噌煮

岩手県花巻市の高源精麦(株)で飼育されるブランド豚の白金豚に牛蒡(ごぼう)と葱(ねぎ)を入れ、八丁味噌で味付けをし、ちょっと甘めでコクのある味噌味にしました。白金豚は、飲み水に奥羽山脈の地下水と、ミネラル群タップリの鉱石を通過させた極上活性水を与えて育てていますので、肉質はやわらかで肉味はまるやかです。

②北海道産かぼちゃの胡麻餡かけ

北海道産のかぼちゃを炊き上げて、弊社特製の胡麻餡で餡(あん)かけにしやさしい甘さに仕上げました。ホツとする一品です。

③岩手県産ふきと高野豆腐煮

岩手県産のふきを、お醤油が香る昔懐かしい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。

④ほうれん草の桜えびと卵の餡かけ

国産のほうれん草に、桜えびと卵を入れ出汁と醤油で和風味に仕上げた餡をかけました。ほうれん草の緑、桜えびの赤、卵の黄色と彩の鮮やかな春らしい一品です。

⑤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と魚卵を弊社特製のタレで煮付けました。魚卵の旨みと昆布の旨みがマッチして、出汁の効いた良い味を出しています。プチプチした魚卵の食感も一緒にお楽しみください。

⑥海鮮トマト煮

三陸産の真イカとホタテを、オリジナルの海鮮用トマトソースで煮込み、トマトの酸味と甘みが程よい洋風な煮物にいたしました。トマトの特出した栄養素のリコピンには、細胞の老化を防ぐと言われる抗酸化作用があります。

⑦普代産すき昆布の土佐煮

三陸普代産のすき昆布に、牛蒡・こんにゃく・しいたけを入れ、さらに鰹節をたっぷり入れて鰹の出汁を効かせた土佐煮にしました。鰹出汁を吸った風味豊かなすき昆布をお楽しみください。

⑧陸前高田産木耳のおかか和え

食感の良い岩手県陸前高田産の「木耳(きくらげ)」をおかかを入れ浅炊きの佃煮風にしました。独特の食感でプリプリとした木耳は、とても希少で、国産の木耳の中でも最高レベルの品質を誇り、高級食材として生産されています。

⑨菜彩鶏と切干大根煮

岩手県産の切干大根と菜彩鶏をそれぞれに味付けしてから合わせた、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。

⑩岩手県産雁喰い豆煮

岩手県特産の雁喰い豆(黒豆)をじっくりと煮て柔らかく仕上げました。雁喰い豆は黒豆の在来種で、豆の真ん中に雁が美味しくてかじったような跡があることから、この名前がつけました。豆自体とても甘みがあり、食感のもっちりとしていて、平らで豆の表面にシワがあるのが特徴です。

※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。