

12月のお届けは

平成 29年 12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

次回のお届けメニュー

①金平ごぼう

日本食のお惣菜の定番、ごぼうと人参のシンプルな金平ごぼうです。「金平」の語源は、金太郎として知られる坂田金時の息子の金平の強力伝説から、唐辛子の強い辛さが金平の強さに通じるとして名づけられたと言われてしています。

②岩手県産大根の五目なます

大根・人参・木耳(キクラゲ)・干し菊を使用し、砂糖・酢・塩だけでシンプルに味付けし、むきエビとむき枝豆をトッピングして、彩りよく仕上げました。

③菜彩鶏の手羽中大根煮

菜彩鶏の手羽中と岩手県産の大根をじっくりと煮つけました。菜彩鶏は、一般鶏に比べて鶏独特のにおいが少なく、脂肪融点も低い為冷めても柔らかく美味しい鶏肉です。お酒のおつまみとしても、どうぞ！

④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、食感ほもっちりとして、平らで豆の表面にシワがあるのが特徴です。

⑤国産昆布の三陸漬け

三陸産の納豆昆布と茎わかめ、岩手県産の人参、北海道産するめイカを化学調味料、保存料、着色料を一切使用せずに、家庭の味付けで漬込みました。ご飯にのせて食べると、食の進む一品です。

⑥国産冬至かぼちゃ煮

国産のかぼちゃを炊き上げ、小豆煮と一緒に添えました。小豆と一緒にのかぼちゃ煮は、「冬至に食べると風邪を引かない」と伝えられ、「いとこ煮」とも言われています。優しい甘さのホッとする一品です。

⑦お煮しめ

鯉節と昆布から取った出汁で、材料を別々に炊き上げて、盛り合わせた煮物です。「お煮しめ」は、お正月やお盆・節句などの人が多く参集する際のもてなし料理としても供され、岩手ではいわゆる「おふくろの味」的存在です。

⑧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く素朴な味わいです。

⑨9品目のひじき煮

「房州ひじき」に岩手県産南部白目大豆・チリメンジャコ等の7品目と、さらに切干大根も加え、丁寧に仕上げました。ひじきと切干が他の材料の旨味とお互いの旨味を含み、良い相乗効果を出しています。

⑩北海道産秋鮭と釧路昆布煮

今が旬の北海道産秋鮭に生姜を効かせ、さっぱりした照り煮にしました。かんぴょうで結んだ釧路小巻昆布は少し甘めの優しい味に仕上げ、秋鮭の照り煮に添えました。

※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