

1月のお届けは

2018年 1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

次回のお届けメニュー

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。

④岩手県産わらび煮

岩手県産のわらびを使用し、素材の味を生かしたシンプルな味付けに仕上げました。山菜の代表である「わらび」特有の食感と味わいをご賞味ください。

⑤三角揚げと白金豚のコク旨煮

国産大豆100%の三角油揚げを食べやすくカットし、花巻市高源精麦(株)のブランド豚「白金豚」のバラ肉と、佐々長醸造(株)の醤油を使用し、オイスターソースも入れたコクのある少し濃い目のタレで煮ました。ご飯がすすむ一品です。

⑥白金豚の豚バラ生姜煮

「白金豚」に、キャベツ・人参・ごぼうを入れ、生姜を効かせた生姜煮にいたしました。生姜に含まれる辛味成分には体を温める効果があると言われ、寒い時期に取り入れたい食材のひとつです。

⑦岩手県産大豆の炒り豆腐

岩手県産の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。お豆腐に合った優しい味わいになっています。

⑧鯨(にしん)の佃煮

鯨・大豆・昆布に生姜を効かせ、佃煮にいたしました。百余年の歴史を持つ老舗醸造元・佐々長醸造(株)の醤油を使用しており、少し濃い目ですが角のない味に仕上がっています。

⑨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相乗効果となり、出汁の効いた美味しい味になりました。プチプチした魚卵の食感もお楽しみください。

⑩たっぷり米粉シチュー

岩手県産の大根・人参・玉葱と菜彩鶏・南部白目大豆を、米粉で作ったホワイトソースでシチューにしました。口当たりがなめらかな優しい味わいの、寒い時にうれしい一品です。

※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