

## 2月のお届けは

2018年 2月 15日(木) 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

#### ①三陸産さんま生姜煮

三陸産のさんまを、お惣菜としての大きさに切り、骨まで食べられるように、柔らかく調理いたしました。主菜になる一品です。

#### ②岩手県産大豆の五目煮

岩手県産の南部白目大豆をお惣菜の定番料理の五目煮にいたしました。出汁を利かせ、あっさりとした食べやすい味付けにいたしました。噛むほどに優しい甘みが広がるシンプルな味です。

#### ③国産みずの油炒め煮

国産のみずを炒め煮にしました。「みず」とは東北地方の呼び名で、正式には「ウワバミソウ」です。北東北では昔から食べられており、山菜特有のアクやクセが無く、料理方法も手軽で美味しく食べられるため、人気のある山菜です。

#### ④高野豆腐と菜の花の煮物

揚げた高野豆腐をオリジナルのタレで煮びたしにし、房総産の菜の花と鰹節をからめたおひたしを添えました。出汁の効いた少し甘めのタレが染み込み、とろみの付いた高野豆腐が美味しい一品です。

#### 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(なまりぶし)の煮物です。軽く燻製にされた「さばなまり」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、岩手の郷土料理で懐かしい味わいの煮物です。

#### ⑥ふきのとう香る葱めた

国産の長葱・岩手県産のわかめ・ちくわを、花巻市の佐々長醸造(株)の味噌で作った酢味噌で和えました。ふきのとうの香りと苦みで一足早い春の訪れを感じられる一品です。

#### 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い大きさにカットし、ふつくと煮ました。肉厚で中がシットリした三角揚げに、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焼き風の佃煮にいたしました。素材の味を生かした鰹節と昆布の出汁と椎茸の出汁が染み込み、うまみたっぷりの風味豊かな佃煮をお召上がりください。

#### ⑨プラチナポークの肉団子

岩手県花巻市高源精麦(株)のブランド豚・プラチナポーク(白金豚)を100%使用して作った肉団子です。プラチナポークは、奥羽山脈の地下水(ミネラルウォーター)を飲み水に用いており、肉質はやわらかで肉味はまろやかです。

#### ⑩四種のおでん

「焼津の鰹節」と「道南真昆布」からとった出汁で仕上げた弊社オリジナルおでんたれで、材料を煮込みました。寒い季節に嬉しい「おでん」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