

## 3月のお届けは

2018年 3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 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。

### ② 春の11品目うの花

岩手県産大豆の主要品種である南部白目大豆 100%使用のおからに、具材をたっぷり入れて、しっとり柔らかく仕上げました。国産菜の花としらすをトッピングし、春らしい「うの花」にしました。

### ③ 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。

### ④ 三陸産ぶりのオイル煮

三陸産のぶりを、オリーブオイルと香草塩で味付けいたしました。オレガノ・パセリ・タイム等の香草が口の中に香る、風味豊かな洋風の煮魚です。

### ⑤ 国産小松菜と菊のおひたし

国産の小松菜に、えのき・人参・菊を入れ、彩り豊かなおひたしにいたしました。おひたしは、とてもシンプルな料理です。糖分を抑えた味付けになっておりますので、素材の味がより味わえます。

### ⑥ 三陸産イカと大根の煮物

三陸産のイカと岩手県産の大根を煮ました。イカの旨みが大根に良くしみて、ご飯の進む一品となっています。お酒のおつまみとしても、おすすめです。

### ⑦ 白金豚と牛蒡の八丁味噌煮

岩手県花巻市のブランド豚・白金豚(プラチナポーク)と岩手県産の牛蒡(ごぼう)を、八丁味噌で味付けしました。コクがあり、ちょっと甘めの味に仕上がっています。白金豚は、肉質はやわらかで肉味はまろやかな豚肉です。

### ⑧ 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(あん)をかけ、やさしい甘さに仕上げました。ホッとする一品です。

### ⑨ 絹揚げ豆腐の肉餡かけ

絹ごしの厚揚げを出汁で煮て、花巻市のブランド豚・白金豚(プラチナポーク)と野菜を入れた餡で、餡かけにし、旨みを閉じ込めました。

### ⑩ 岩手県産ふきと鯨の煮物

岩手県産ふきと身欠き鯨を丁寧に煮ました。鯨の旨味がふきにしみ込んだ、懐かしい味わいのお惣菜です。

※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