

4月のお届けは

2018年 4月 15日(日) 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塩麴ポトフ

国産の鶏団子と野菜を塩麴で味付けし、野菜の旨みと肉の旨みがスープに溶け込んだ、体が温まるポトフです。

②牛蒡と人参の胡麻煮

岩手県産の牛蒡と人参を、胡麻がたっぷり入ったタレで味付けしました。牛蒡と人参特有の歯ざわりと濃厚な味わいは、ご飯が進む一品です。

③房総産菜の花の辛子和え

房総産菜の花のほろ苦さに、辛子(からし)がアクセントになった、大人味の和え物です。生産量日本一の千葉県南房総の温暖な気候で育った菜の花は、茎が大きくて柔らかく、甘みがあります。春を感じさせる一品となっております。

④山菜の煮物

山菜の代表である岩手県産のわらびを、ぜんまい・細竹と一緒に素材の味を活かした味付けにいたしました。懐かしさを感じるような、素朴な味わいの煮物です。

⑤切干大根とすき昆布のゆず風味煮

岩手県産の切干大根とすき昆布にゆずを加えて、さっぱりとした味付けにいたしました。ゆずは、果肉より果皮の方が栄養価も高く、さわやかな香りと酸味で料理を引き立ててくれます。ゆずの香りもさわやかな一品をお楽しみください。

⑥高野豆腐の卵とじ

揚げた高野豆腐を卵とじにし、帆立を添えました。出汁の効いた優しい風味の煮物です。高野豆腐は、豆腐を凍らせて熟成させたうえで乾燥させているので、たんぱく質をはじめ各種栄養成分が凝縮されています。

⑦三陸産タラのトマト煮

三陸産のタラをトマトの風味たっぷりの洋風の煮魚にしました。見た目の赤が鮮やかで食欲をそそります。ワインなどの洋酒のおともにも、どうぞ。

⑧白金豚の酢豚

岩手県花巻市のブランド豚・プラチナポーク(白金豚)を、りんご酢・ケチャップなどで作った甘酢で味付けした酢豚です。白金豚は、肉質は柔らかく、肉味はまろやかな豚肉です。

⑨岩手県産秘伝豆漬け

岩手県産の秘伝豆に大根・牛蒡・人参・しその実を入れて、お漬物風に仕上げました。秘伝豆の発祥は岩手県です。秘伝にしたいほど美味しい青大豆という意味で名付けられたと言われています。

⑩三陸産結び昆布煮

三陸産の結び昆布を浅炊き風の煮物にいたしました。柔らかく、うまみたっぷりの昆布はまさに海の野菜です。素材の味を活かした風味豊かな昆布煮をお召し上がりください。

※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