

12月お届けメニューのご案内

全てのコースでお届けします

10食(5種類×2袋)コースは、こちらの片面①～⑤のみになりますが、10食ハーフ(10種類×1袋)コースと20食(10種類×2袋)コースは、裏面の⑥～⑩のメニュー案内もございますのでご覧ください。
「毎日のお惣菜」が皆様のお役にたてば幸いです。

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、古浄瑠璃「金平浄瑠璃」の主人公「坂田金平(さかたのきんぺい)」(金太郎として知られる坂田金時の息子という設定)の名に由来し、ごぼうの歯ごたえや精のつくところ、唐辛子の強い辛さが、坂田金平の強さに通じるとして名づけられたと言われています。

【解凍方法】

自然解凍、流水解凍、湯せん解凍、電子レンジ解凍(器に移して温めてください)

■内容量(1袋あたり): 80g

■原材料: 牛蒡(岩手県産)、人参(岩手県産)、食用こめ油、濃口醤油(小麦・大豆を含む)、甜菜上白糖、風味原料(鰾節、昆布)、鰾節エキス、本みりん、酵母エキス、食塩、昆布エキス、魚醤、唐辛子

■アレルギー: 小麦・大豆

【栄養成分表示(100gあたり)】

■エネルギー107.4kcal ■たんぱく質1.7g ■脂質4.6g
■炭水化物15.5g ■食塩相当量1.01g

(この表示値は、目安です)

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。

【解凍方法】

自然解凍、流水解凍

■内容量(1袋あたり): 80g

■原材料: 大根(岩手県産)、大和酢(小麦を含む)、甜菜上白糖、人参、枝豆(大豆、遺伝子組換えでない)、えび、木耳、干し菊、食塩

■アレルギー: えび、小麦・大豆

【栄養成分表示(100gあたり)】

■エネルギー57.3kcal ■たんぱく質2.4g ■脂質0.5g
■炭水化物11.4g ■食塩相当量1.59g

(この表示値は、目安です)

③手羽中と大根の煮物

国産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。大根に手羽中の出汁が染みだしたおいしい煮物になっています。お酒のおつまみとしても、どうぞ召し上がってください。

【解凍方法】

湯せん解凍、電子レンジ解凍(器に移して温めてください)

■内容量(1袋あたり): 1食

■原材料: 大根(岩手県産)、鶏手羽中(国産)、八丁味噌(大豆を含む)、風味原料(鰾節、昆布)、三温糖、本みりん、胡麻油、片栗粉、濃口醤油(小麦を含む)

■アレルギー: 小麦・ごま・大豆・鶏肉

【栄養成分表示(100gあたり)】

■エネルギー125.9kcal ■たんぱく質7.6g ■脂質6.9g
■炭水化物7.6g ■食塩相当量0.72g

(この表示値は、目安です)

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。豆自体に甘みがあり、食感ほもっちりとしていて、平らで表面にシワがあるのが特徴です。

【解凍方法】

自然解凍、流水解凍、湯せん解凍、電子レンジ解凍(器に移して温めてください)

■内容量(1袋あたり): 80g

■原材料: 大豆(岩手県産、遺伝子組換えでない)、甜菜上白糖、濃口醤油(小麦を含む)、食塩/重曹

■アレルギー: 小麦・大豆

【栄養成分表示(100gあたり)】

■エネルギー129.5kcal ■たんぱく質9.4g ■脂質5.1g
■炭水化物12.3g ■食塩相当量0.09g

(この表示値は、目安です)

⑤国産昆布の三陸漬け

三陸産の茎わかめ・国産の刻み昆布・岩手県産の人参・国産するめイカを、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、食のすすむ一品です。

【解凍方法】

自然解凍、流水解凍

■内容量(1袋あたり): 85g

■原材料: 茎わかめ(岩手県産)、人参(岩手県産)、刻み昆布(国産)、本みりん、醤油(小麦・大豆を含む)、刻みスルメ、甜菜上白糖、清酒、鰾節エキス、米でん粉、酵母エキス、昆布エキス、魚醤、食塩

■アレルギー: 小麦・いか・大豆

【栄養成分表示(100gあたり)】

■エネルギー73.9kcal ■たんぱく質4.2g ■脂質0.4g
■炭水化物12.6g ■食塩相当量2.54g

(この表示値は、目安です)



コーポレート
毎日のお惣菜



お気軽にお問合せください
0800-800-5837
受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日)

12月お届けメニューのご案内

①～⑩の10種類のお届けコース

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。

【解凍方法】

湯せん解凍、
電子レンジ解凍(器に移して温めてください)

⑦お煮しめ

鰹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」の存在です。

【解凍方法】

湯せん解凍、
電子レンジ解凍(器に移して温めてください)

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い味わいです。

【解凍方法】

自然解凍、流水解凍、湯せん解凍、
電子レンジ解凍(器に移して温めてください)

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。ひじきと切干が互いの旨味を含み、良い相乗効果を出しています。

【解凍方法】

自然解凍、流水解凍、湯せん解凍、
電子レンジ解凍(器に移して温めてください)

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、さっぱりと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。

【解凍方法】

自然解凍、流水解凍、湯せん解凍、
電子レンジ解凍(器に移して温めてください)

寒さもひとしお身に沁みることとなり、ふと気がつくとカレンダーは残り一枚となっております。今月は年末年始にお使いになれるお惣菜もご用意いたしました。年末でご多用とは思いますが、お体にお気をつけてお過ごしください。今年もお世話になりました。

■内容量(1袋あたり):3切

■原材料:かぼちゃ(北海道産)、つぶあん(小豆、上白糖、グラニュー糖、その他)、糖類(三温糖、甜菜上白糖)、本みりん、風味原料(鰹節、昆布)、薄口醤油(小麦・大豆を含む)、食塩、鰹節エキス、昆布エキス、魚醤、酵母エキス

■アレルギー:小麦・大豆

【栄養成分表示(100gあたり)】

■エネルギー112.0kcal ■たんぱく質1.8g ■脂質0.1g
■炭水化物26.3g ■食塩相当量0.17g

(この表示値は、目安です)

■内容量(1袋あたり):1食

■原材料:絹厚揚げ(大豆を含む、遺伝子組換えでない/凝固剤)、風味原料(鰹節、昆布)、人参(国産)、昆布、糖類(甜菜上白糖、白中双糖)、醤油(小麦を含む)、高野豆腐(凝固剤)、きぬさや、乾椎茸、本みりん、鰹節エキス、昆布エキス、魚醤、食塩、酵母エキス

■アレルギー:小麦・大豆

【栄養成分表示(100gあたり)】

■エネルギー95.9kcal ■たんぱく質6.0g ■脂質4.8g
■炭水化物8.4g ■食塩相当量0.98g

(この表示値は、目安です)

■内容量(1袋あたり):100g

■原材料:こんにやく(安定剤《加工でん粉》、水酸化カルシウム)、人参(岩手県産)、がんもどき(ごま・大豆を含む/凝固剤)、ちくわ(加工でん粉、pH調整剤、ソルビット)、牛蒡、昆布、さつま揚げ、風味原料(鰹節、昆布)、濃口醤油(小麦を含む)、甜菜上白糖、味噌、鰹節エキス、本みりん、昆布エキス、魚醤、食塩、酵母エキス

■アレルギー:小麦・ごま・大豆

【栄養成分表示(100gあたり)】

■エネルギー76.0kcal ■たんぱく質3.8g ■脂質2.0g
■炭水化物12.3g ■食塩相当量1.18g

(この表示値は、目安です)

■内容量(1袋あたり):100g

■原材料:ひじき(千葉県産)、切干大根(岩手県産)、大豆(岩手県産、遺伝子組換えでない)、人参、こんにやく(安定剤《加工でん粉》、水酸化カルシウム)、油揚げ(凝固剤)、風味原料(鰹節、昆布)、濃口醤油(小麦を含む)、あさり、甜菜上白糖、食用こめ油、乾椎茸、チリメンジャコ、鰹節エキス、本みりん、昆布エキス、魚醤、食塩、酵母エキス

■アレルギー:小麦・大豆

【栄養成分表示(100gあたり)】

■エネルギー103.6kcal ■たんぱく質4.5g ■脂質5.0g
■炭水化物11.4g ■食塩相当量1.21g

(この表示値は、目安です)

■内容量(1袋あたり):1食

■原材料:小巻昆布(国産)、鮭(北海道産)、糖類(白中双糖、甜菜上白糖)、醤油(小麦・大豆を含む)、本みりん、風味原料(鰹節、昆布)、生姜、鰹節エキス、還元水飴、昆布エキス、魚醤、米でん粉、酵母エキス、食塩

■アレルギー:小麦・さけ・大豆

【栄養成分表示(100gあたり)】

■エネルギー90.1kcal ■たんぱく質7.4g ■脂質1.3g
■炭水化物11.5g ■食塩相当量1.63g

(この表示値は、目安です)