

12月のお届けは

2018年 **12月 15日(土)** 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

①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、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。

②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。

③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、食のすずむ一品です。

④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。

⑤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。

12月のお届けメニュー

⑥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です。お酒のおつまみとしても、どうぞお召し上がりください。

⑦お煮しめ

鯉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」的存在です。

⑧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。

⑨鯨の佃煮

鯨(にしん)・大豆・昆布を、生姜を効かせた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。

⑩イカとエリンギの塩麴煮

三陸産のイカと長野県産のエリンギと小結昆布を塩麴で味付けしました。塩麴によって引き出された旨味が凝縮された美味しい煮物です。イカも柔らかく仕上がっています。

※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