

## 2月のお届けは

2019年 2月 15日(金) 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

## 2月のお届けメニュー

### ①三陸産さんま生姜煮

三陸産のさんまを、食べやすい大きさに切り、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北海道産かぼちゃのごま餡かけ

北海道産のかぼちゃを炊き上げて、弊社特製のごま餡(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。

### ③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利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。

### 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。

### ⑥四種のおでん

「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。

### ⑦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。

### ⑧白金豚の肉じゃが

花巻に在ります高源精麦(株)のブランド豚・プラチナポーク(白金豚)を入れ、食卓の定番の肉じゃがにいたしました。少し甘辛く味付けしており、ご飯が進む商品となっております。

### ⑨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。

### ⑩ふきのとう香る葱めた

国産の長葱・三陸産のわかめ、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

※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