

5月のお届けは

2019年 5月 15日(水) 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

5月のお届けメニュー

①国産手羽元と大根の煮物

国産鶏の手羽元と大根をじっくりと煮ました。大根に鶏の旨味が染みたおいしい煮物になっています。お酒のお供としても、どうぞお召し上がりください。

②かぼちゃの大豆マヨネーズ和え

北海道産のかぼちゃを大豆マヨネーズで和え、枝豆を添えました。動物性の原材料を一切使用しない大豆マヨネーズの酸味と、かぼちゃの甘みがうま味アップした優しい味です。

③千葉県産オクラと湯葉のごま和え

国産大豆の美味しい湯葉と、千葉県産のオクラをごま和えにいたしました。ごまダレをよくからめて、お召し上がりください。

④牛蒡と昆布のさっぱり甘酢和え

千切りの牛蒡・大根・人参と三陸産のすき昆布を、甘酢で和えました。野菜の風味と食感が良く、サラダ感覚で食べられます。

⑤白菜とエリンギの中華煮

国産の白菜・エリンギに、あさりと高野豆腐を入れて、旨みが引き立つオイスターソースのタレで、中華風に味付けをいたしました。おつまみにも良い一品です。

⑥高野豆腐とがんもの出汁煮

高野豆腐・がんもどき・人参・牛蒡を、鯉節と昆布から取った出汁で薄味に仕上げました。出汁をたっぷり吸った高野豆腐とがんもどきが美味しい煮物です。

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供にも、どうぞ。

⑧菜彩鶏のそぼろ入り炒り豆腐

岩手県産の大豆を使ったお豆腐に、菜彩鶏のそぼろと香り豊かな遠野産の枝豆を入れた、ヘルシーなお惣菜の定番料理です。特製タレで、お豆腐に合った優しい味わいになっています。

⑨国産うどの油炒め煮

春を感じる岩手県産山うどを、人参・コンニャク・さつま揚げ・細竹・椎茸と共に炒め煮にしました。独特の風味を持つ山うどは、煮物にすることでまろやかになりました。

⑩根室産昆布とふきの土佐煮

北海道根室産の結び昆布を浅炊き風の煮物にし、ふきの土佐煮を添えました。柔らかく、うま味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