

豚と豆腐の 肉吸い あごだし風



あごだしとはトビウオのだしのことをいい、上品な味とコクが特徴です。豊かなだしの香りに柚子胡椒がよく合います。

※写真と商品が異なる場合があります。

11月30日(木)

江戸甘味噌の 鶏どて煮風どんぶり



江戸時代より300年以上の歴史をもつ「江戸味噌」は、西の西京味噌とならぶ東の甘味噌です。根菜と甘辛に煮て、丼に仕上げました。山椒を合わせてどうぞ。

※写真と商品が異なる場合があります。

11月16日(木)

仙台麩と豚の 味噌しょうが焼き



もちりとしてコクのある仙台麩に、同じ郷土の風味豊かな仙台味噌を合わせ生姜をきかせました。ご飯がすすみます！

※写真と商品が異なる場合があります。

11月9日(木)

鶏と湯葉の 鴨だしそば



鴨のだしに魚介の旨みを合わせた甘口のつゆに、たっぷりの湯葉と鶏をあんかけにしました。わさびがアクセントになっています。

※写真と商品が異なる場合があります。

11月22日(水)