

そんぽの家のこだわり

季節の御膳

毎月恒例! 季節ごとに旬の素材や、イベントにちなんだ人気のお食事をご紹介します。



3月
昼食



4月
昼食



5月
昼食

3日(金) 桃の節句御膳

春らしい桃の節句のお膳をぜひお楽しみください。

5種の握り寿司、ひなあられをイメージした三色豆、桃の節句に欠かせない蛤のお吸い物を提供します。蛤は対になっている貝殻だけがぴったりと合うことから、夫婦仲良く一人の人と添い遂げるといふ縁起物です。

1日(土) 花見御膳

お花見の季節にぴったりの御膳です。

さくら寿司には、桜の花びらと葉をご飯に混ぜ込み、サーモンをトッピングしました。春が香る桜色の散らし寿司です。小鉢には菜の花を、汁物には花麩を入れて春らしさを詰め込みました。

5日(金) 端午の節句御膳

5月、旬を迎える食材を使用した御膳をご用意しました。

3月～5月のかつおは初鰯とよばれ、締まった赤身はさっぱりしているので、玉ねぎと生姜の薬味で食べるたたきがよく合います。若竹煮のタケノコとワカメは「春先の出会い物」といわれ、相性抜群です。

★ TOPICS ★

新しい イベント食 食の望遠鏡

2023 SPRING ISSUE

遠い世界のおいしい料理を
ホームで楽しめるように

食事には、空腹を満たす・栄養を摂るといふこと以外に楽しみという役割もあります。

望遠鏡の役割は、遠くの天体を拡大して詳しく見ることにあります。

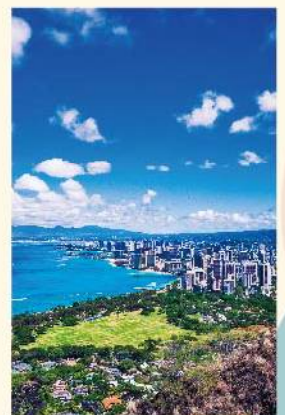
遠い世界の国々の料理を詳しく見る(知る)ために、実際に召し上がっていただき、味わい、楽しんでいただきたいという想いで「食の望遠鏡」と名づけました。また、夜空を見上げて様々な星に興味を持つように、世界の料理にも興味を持っていただき、会話が弾むきっかけになれば良いという想いもあります。

食文化は、その土地の気候や獲れる食材、育つ食材、時代などで異なります。日本の場合、和食は一汁三菜を基本としており、食材の持ち味を引き出す料理方法が多く、季節感や行事も大切にしています。

海外の料理も、その国、その土地の気候や食材等にあったその国のおいしい料理がたくさんあります。ぜひ、いつもとは違った雰囲気のお食事をお楽しみください。

4月はアメリカハワイ州のロコモコになります。ご飯の上にハンバーグ・目玉焼き・デミグラスソースをかけて、全体とのバランスもふまえてアポカドも添えています。アポカドは今まで提供したことがありませんが、一口だけでもぜひ召し上がってみてください。

今後も、2カ月に1度「食の望遠鏡」を提供します。



毎月こだわり!

3月14日(火) 昼食



さまざまな具材がのった
やさしい味のお弁当です

群馬県 山菜釜めし風

峠の釜めしで有名なおぎのやは「あたたかくて、家庭的な楽しいお弁当が求められている」という想いで始まったそうです。その峠の釜めしを参考に旬の山菜を使ったメニューを開発しました。

ご当地 日本 X 全国 メニュー

今回のこだわり産地は…

群馬・岐阜

3月は自然豊かな群馬県から
山菜入りのお弁当を、
4月は岐阜県で育った
おいしい飛騨牛を使用した
名物をピックアップ!
春に食べたい旬のおいしさ
をご用意しました♪



4月17日(月) 昼食



岐阜県名物。こだわりの食材で作った、
揚げたてコロッケです

岐阜県 飛騨牛コロッケ

北の大地で育った国産じゃが芋と、緑豊かな飛騨で丹念に育った飛騨牛との出逢いが見事なハーモニーを奏でました。飛騨牛コロッケは岐阜県の名物の1つで、食べ歩きや、お土産にも喜ばれているそうです。

改良メニュー



3月3日(金) 昼食

握り寿司

脂が乗って香ばしく炙ったのどぐろの握りと、厚焼き玉子の握りを新しく追加しました。全体の見た目も春らしい鮮やかさで食欲をそそります。



3月17日(金) 昼食

かつ丼

ご意見により改良しました。
甘めのお出汁ととろとろなあんでご飯と良く合う一品です。



5月2日(火) 昼食・5月24日(水) 昼食

刺身盛り合せ

カレイを昆布で締めていますので、適度な水分が抜け、昆布のうま味が合わさり、より一層カレイのうま味が引き立っています。身が締まり程よい食感に仕上げました。



食の望遠鏡

4月27日(木) 昼食

アメリカ ハワイ州

ロコモコ

ロコモコとはハワイのローカルフードで、「ご飯にハンバーグと目玉焼き、アボカドを乗せデミグラスソースをかけたものです。名前には、「ロコ」= Local(地元)、「モコ」= ハワイ語で混ぜるという意味があります。(諸説あり)
普段の食事とは雰囲気異なる、ハワイの料理をお楽しみください。



開発コラム

寒さの厳しい時期も終わり、心地の良い季節へ移り替わってきました。そんばの献立では季節の移ろいを感じて頂けるメニューも開発しています。春の献立では桜の香りがほのかに香る『さくら寿司』や、筍と菜の花を使用した『炊き合わせ』等、普段のお食事でも四季を表現出来るように日々、開発に励んでいきます。

※都合により献立を変更する場合がございます。

商品開発部

