

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。



12月
昼食



1月
昼食



2月
昼食

25日(月) クリスマスプレート

クリスマスの
特別メニューです。

あまおうのソースをかけたストロベリーショートケーキや合がものスモークサラダ、トマトなどの野菜をたっぷり使ったソースをかけたグリルチキンなど、クリスマスカラーを食材やマットにあしらい、華やかなお膳に仕上げました。

1日(月) 正月御膳

2024年のはじまりに、
縁起の良い日本伝統の味を
提供いたします。

おせち料理には、伊達巻=知識が増えるように、かまぼこ=日の出、栗きんとん=豊かな1年を祝うなど、一つずつ意味が込められています。今年1年も、幸多き1年となりますようお祈り申し上げます。

3日(土) 節分寿司盛合せ

人気のいなり寿司と、
さっぱりとした
梅ロールを組み合わせました。

梅ロールはさっぱりとしていて食欲をそそります。いわしの煮付けも一緒に提供いたします。2月3日は旧暦の大晦日で、寒い時期に無病息災の儀式として栄養価の高いいわしを食べることが定着したと考えられています。

★ TOPICS ★

新メニュー 「タラの湯豆腐」 誕生秘話

2023 WINTER ISSUE

寒い冬はあったかメニューで

ココロも身体もポカポカに

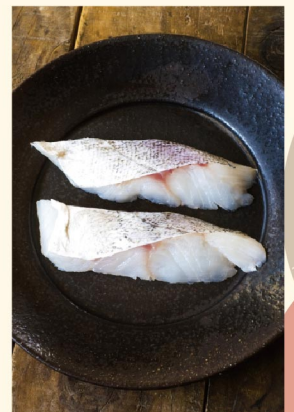
鍋が恋しくなるこの時期に食べたくなるメニューです。家庭でつくる定番といえば、昆布でだしをとり、食材を煮込み、ぼん酢等でさっぱりと召し上がる鍋が多いのではないのでしょうか。

そんな季節にぴったりのメニューを、皆様に楽しんでいただけたますよう、心を込めて開発しました。

具材には、旬のタラ・豆腐・冬野菜の代表格、白菜を盛り合わせています。薄味だけでも、昆布だしの効いたタラは、ぼん酢と合わせて、ちょうどよい味付けになるように、身もかたくパ

サつかず、かつポロポロと崩れないようにと試行錯誤を重ねました。

「タラの湯豆腐」に合うぼん酢にもこだわりました。ぼん酢だけでは、おいしいと感じても、具材と一緒に食べるとぼん酢の主張が強くなり、食材の味がじゃましてしまいます。また、ぼん酢の特徴といえる柑橘の種類を変えても、その味わいは変わってきます。おいしさにこだわりながら、食材の個性を生かすバランスを考え抜きました。今回は2024年2月6日昼食に提供予定となります。お楽しみに!



12月~3月の
期間限定メニュー!



毎月こだわり!

12月8日(金) 昼食



大好評の
「かに飯」です
かに飯

富山県魚津市の漁港は“かに籠漁の発祥の地”でもあり、ずわいがに漁が盛んです。富山県では今でもかに籠漁が行われていて、市場には昔と変わらず新鮮な、かにと、かに料理が所狭しと並んでいるそうです。

ご当地 日本全国 メニュー

今回は…

富山・埼玉

12月は天然のいけすと呼ばれる漁場が広がる富山県から美味しいかにを、1月は埼玉県秩父市から名物をピックアップ!冬の味覚を存分に楽しみいただけます♪



1月24日(水) 昼食



特徴である薄くて巨大なかつに、甘辛いたれをかけた丼です

わらじかつ丼

埼玉県秩父では1月上旬~2月下旬まで秩父三大氷柱が開催されています。秩父のご当地メニューでもあるわらじかつ丼とは見た目の大きさから履物の草鞋に例えられており、全国各地から人々が訪れるなど人気メニューです。

※2023年秋号にて掲載をしたくまモンイラストは、熊本県の子承済みで使用しました。

季節メニュー



大根のゆず味噌煮&
ふろふき大根

10月~4月、9月~2月

大根と相性の良い味噌との組み合わせです。寒い時期に食べたくなるメニューの一つではないでしょうか。大根のゆず味噌煮の味噌は白味噌ですが、ふろふき大根の味噌は赤味噌です。メニューで味噌を使い分けています。ゆず味噌煮は白味噌を使うことで、よりゆずの香りを感じていただくことができます。



新メニュー



12月2日(土) 昼食

かも南蛮そば

かたいイメージのある合もですが、むね肉を使うことで柔らかく食べやすく仕上げています。温かいそばの上にとっぴりと乗せました。たんぱく質量は17.5gも。

改良メニュー



1月10日(水) 夕食

コロッケ盛り合せ

クリーミーコロッケから優しい甘さのかぼちゃのコロッケに変更しました。じゃが芋のコロッケとかぼちゃのコロッケの盛り合わせです。



2月20日(火) 夕食

おでん

結び昆布からおでん種を変更しました。魚のすり身に食べやすく刻んだタコを入れた「タコ小判揚げ」に変更することで、より味わい深くなりました。

※都合により献立を変更する場合がございます。

開発コラム

冬の献立で人気の【煮込みハンバーグ】ボリュームが少ないというご意見を元に、昨年大幅リニューアルをしました。ハンバーグを大きく、柔らかくジューシーに、ソースには赤ワインを使い本格的な味わいにしています。リニューアル後、たくさんの好評意見をいただいております。寒くなると温かいメニューがより一層美味しくなりますね。

