

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(日) 桃の節句御膳

春らしい桃の節句の御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御膳に仕立てました。蛤は対になっている貝殻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(月) 花見御膳

お花見の季節にぴったりの御膳です。

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た桜色の散らし寿司を春らしい柄のお弁当箱に盛り付けました。小鉢には菜の花を、汁物には花麩を入れて、春を味わうことができる御膳です。ぜひお楽しみください。

5日(日) 端午の節句御膳

旬の食材を活かした御膳をご用意しました。

3月～5月のかつおは初鰹とよばれます。締まった赤身はさっぱりしており、玉ねぎと生姜の薬味で食べるたきがよく合います。若竹煮の筍とわかめは「春先の出会い物」といわれ、相性ばつぐんです。

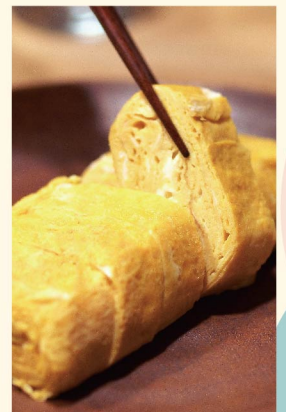
★ TOPICS ★

地域で異なる 食文化 東西メニュー

2024 SPRING ISSUE

東西で味付けの異なる 「厚焼き玉子」が登場!!

提供するホームにより味付けは東
西で分かれますが、どちらもふんわり
とした食感が特徴になります。



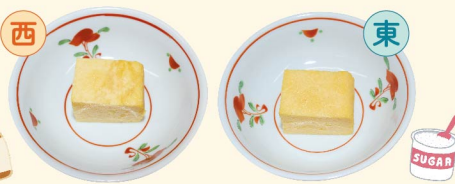
江戸時代には職業・気候・土壌・水質等の影響を受け、好まれる味付けが地域で分かれるようになりました。

東北地方は寒い気候により、一般的に塩辛い味付けが好まれ、西日本は九州を中心に塩分と甘さの両方の相対的「濃さ」を求める「塩甘さ」とともに、たっぷりだしのきいた濃厚さ、いわば「コク」嗜好が好まれていると言われています。

一方で、厚焼き玉子に関してはそうではないようです。

東は寿司ネタから広まり、砂糖を入れた甘い「厚焼きの玉子焼き」が好まれるようになりました。

西はだしの文化により、だし汁がたっぷりに入った玉子焼きが商売で広まり、だしの効いた「だし巻き風」のものが好まれるようになりました。
※所説あります。



網目状の中に水分・だしが閉じ込められる



次回(4月11日、5月31日)の提供予定です。

3月19日に初登場!

毎月こだわり!

3月12日(火) 昼食



多彩な具材が楽しめる
やさしい味のお弁当です。

群馬県 山菜釜めし風

「あたたかくて、家庭的な楽しいお弁当が求められている」という想いから始まった峠の釜めしを参考に旬の山菜を使ったメニューに仕立てました。

ご当地 日本 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月は岐阜県の郷土料理である“鶏ちゃん焼き”が登場!
春に食べたい旬のおいしさを
ご用意しました♪



4月24日(水) 昼食



鶏肉と野菜に特製のたれを絡め、
うまみたっぷり!

岐阜県 鶏ちゃん焼き

1950年代からジングスカンをまねて作られたのが始まりです。鶏肉とキャベツやもやしなどの野菜を鉄板で炒め、味付けは各家庭で異なりました。今回はみそとんにくのにきいたコクのある味付けで仕上げました。

季節メニュー



炊き合わせ(春夏)

4月8日(月) 昼食

春らしい桜色のえび入りつみれに、
食べやすい大きさに歯切れのよい筍、
彩りに旬の菜の花と一緒に
炊き合わせにしました。
昆布のうまみをベースに
シンプルな味付けに仕上げられています。
5月23日夕食を予定しております。

新メニュー



4月8日(月) 昼食

牛肉と野菜の炒め物

隠し味のオイスターソースの風味が、牛肉の味をより引き立てます。チンゲン菜と人参と一緒に炒め合わせることで彩りが鮮やかに仕上がっています。



4月14日(日) 夕食

ピーマンの肉詰め

香ばしい焼き色が食欲をそそる一品です。3個でたんぱく質量は11.4gも!こちらはファミリーパックのヨーグルト約1個分に相当します。



5月31日(金) 夕食

五目うま煮

イカや野菜などのゴロゴロとした食材で食感よく仕上げ、隠し味に紹興酒を使用。味にコクと深みがうまれ、オイスターソースと合わせることでさらにおいしさを引き出しました。

開発コラム

程よい気温の春がやってきました。温かくなると食欲も沸いてきますね!新しい献立では春が旬のアサリを使った旨みたっぷりの炊き込みご飯を提供いたします。生姜を加えることで少し肌寒い春にもピッタリ!夏にはさっぱりとした水ようかんを提供します♪季節毎に食べたくなるような商品開発に励んでいきますのでぜひお楽しみください。

