

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(月) 桃の節句御膳

春らしい
桃の節句の御膳です。

5種の握り寿司、春にぴったりなうぐいす豆、桃の節句に欠かせない蛤のお吸い物と、ふわふわな食感の桜風味のおやつで、春の感じることのできる御膳に仕立てました。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。

8日(火) 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、汁物には花魁を入れて春らしさを詰め込みました。ぜひお楽しみください。

5日(月) 端午の節句御膳

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月のかつおは初鰹とよばれ、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。旬の食材を活かした御膳をぜひ、ご賞味ください。

★ TOPICS ★

＼そんぽ流/ ご当地 メニュー

2025 SPRING ISSUE

全国各地の自慢の味を
そんぽからご提供!!



4月ご提供の岐阜県鶏ちゃん焼きは、盆や正月などの特別な時に振る舞われる料理でもあったと言われています。

そんぽの家で提供しているご当地メニューでは、月の旬の食材やその地域の特性を考慮し、なるべく味付なども再現できるように開発に努めています。

今後さまざまな地域のご当地メニューを毎月お楽しみいただけるようご提供させていただきますので、ぜひお楽しみください。



地域特有の料理なため、ご当地メニューを取り扱うテレビ番組を見ても、生まれ育った県でも少し離れた地域では、知らないことが多いと感じることがあります。ご当地メニューには、地域ごとの特色や文化が色濃く反映されていて、改めてその土地の魅力を再認識する瞬間です。

3月ご提供の大分県りゅうきゅう丼は、刺身の保存期間を伸ばす工夫として船上で調理したという説があり、

毎月
こだわり!

日本全国

駅弁風メニュー



3月12日(水) 昼食



群馬県で1958年から販売されている、歴史ある有名な駅弁を参考にしました。

【群馬県】 山菜釜めし風

五目ごはんの上にやさしい味付けの鶏肉、玉子焼き、ごぼう、旬の山菜などのさまざまな具材を乗せた彩りの良い駅弁風に仕上げました。釜めし風の容器に盛り付けることで、見た目にもこだわりました。

4月24日(木) 昼食



四国の駅弁ランキングで上位にランクインしたことのある駅弁を参考にしました。

【愛媛県】 真鯛の押寿司風

愛媛県は養殖真鯛の生産が上位といわれています。今回は押し寿司を食べやすいようにアレンジしました。酢飯の上にとろろ昆布を敷くことで、淡泊な味わいの鯛にまろやかな昆布の風味とうま味でより深い味わいが楽しめます。

5月28日(水) 昼食



約70年間新潟県で愛されている駅弁屋の駅弁を参考にしました。

【新潟県】 サケマスカニいくら寿司

酢飯の上にサケ・マス・カニ・いくらをふんだんに乗せた駅弁風に仕上げました。今回使用するサクラマスは春を告げる魚ともいわれており、この時期にぴったりです。また、新潟県の村上町では古くからサケの町として有名です。

季節メニュー



ぜひご賞味ください。

春の訪れともいわれるわらび・ぜんまいは山菜独特の香りと苦みがありますが、今回はそばに合うようにつおだし・こんぶだしを使用し食べやすく仕上げました。

山菜そば

4・5月限定メニューです。

旬のわらび・ぜんまいに、きくらげ、えのき、しいたけと5種類の素材を使った具だくさんのそばです。



4月17日(木) 昼食
5月26日(月) 昼食

新メニュー



3月25日(火) 夕食、4月10日(木) 昼食、16日(水) 夕食、28日(月) 昼食、5月3日(土) 昼食、13日(火) 夕食、31日(土) 夕食

季節の椀物(春)

枝豆と人参を加えて彩豊かに仕上げた、真丈の春限定の汁物です。豆乳を使用してふんわりと柔らかい食感に仕上げました。ぜひご賞味ください。

改良メニュー



3月3日(月) 昼食、4月8日(火) 朝食、20日(日) 夕食、29日(火) 朝食、5月8日(木) 朝食

豚肉の玉子とじ

やさしい味付けから醤油、塩、砂糖などでご飯が進む味付けに改良しました。肉と玉子の量を増やし、たんぱく質約60%アップしました。



3月17日(月) 夕食、4月6日(日) 夕食、5月22日(木) 夕食

肉団子

もう少し薄味にとのご意見により、味の濃さを調整しました。柔らかく食べやすく、見た目からも食欲がそそられる一品です。

開発コラム

春の気配が近づき陽気な日も増えてきました。春の献立では彩り鮮やかな『花見御膳』や、ご好評いただいている世界の料理(食の望遠鏡)から『ロコモコ』が登場します。食欲も上がる春、是非お楽しみ下さい。