

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(火) 桃の節句御膳

春らしい
桃の節句の御膳です。

マグロ・サーモン・エビ・のどぐろ・玉子の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の御膳です。中でも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(水) 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です。春らしい柄のお弁当箱に盛り付けました。小鉢の菜の花、汁物の花麩と共に、春の訪れを感じさせる彩り豊かな御膳に仕上げました。

5日(火) 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とした味わいが特徴で、たたきにすることでうま味が増し、玉ねぎや生姜の薬味がその美味しさを一層引き立てます。若竹煮は、筍とわかめが「春先の出会い物」と称されるほど相性が抜群です。

★ TOPICS ★

食卓に漂う 懐かしい香り だし御膳

2026 SPRING ISSUE

日本人の心と体を 癒してくれる「だし」

古くから日本人の食生活を支えてきた「だし」。そんぽの家でも日々の料理に取り入れ、味わいに広がりを持たせています。「だし御膳」は、改めてその魅力に触れ、ほっと安らぐひとときを感じていただきたいという想いから生まれました。

食卓に漂う懐かしい香り。自然の恵みを活かし、素材の持ち味を引き立てるだしは、心と体をそっと癒やしてくれる存在です。古くから受け継がれてきた智慧であり、現在は「UMAMI(うま味)」として世界からも注目を集めるだしの力は、日本人の繊細な味覚を育んできたと言えるでしょう。

「だし」と一言で表しても、上品な昆布華やかなかつお、滋味深い煮干しや芳醇な椎茸など、その種類は多彩です。使い分けることで料理に多様な表情が生まれ、食の楽しさがさらに広がります。

本御膳では、だしの恵みを五感で味わっていただけるよう工夫を凝らしました。



「かつお舞うだしご飯」には、熟成された鰹本枯節を選びました。上品な香りが際立つよう丁寧に血合いを取り除き、ふわりと薄く削り上げた鰹節をあしらっています。また、小付けの「食べるだし醤油」もおすすりめです。醤油もろみと米糀を低温熟成させてまろやかさを引き出し、厳選したかつお節を合わせて深いコクを添えています。ご飯やおかず少し乗せるだけで、ひと味違った美味しさをお楽しみいただけるかと思えます。

今回は、4月13日と5月15日に「提供予定」です。心安らぐだしの味わいを、のんびりと堪能いただければ幸いです。



4月
だし御膳

筑前煮



5月
だし御膳

豆腐ハンバーグの野菜あん

毎月
こだわり!

日本全国

駅弁風メニュー



3月11日(水) 昼食



30年以上続く栃木の駅弁を参考にしました。

【栃木県】
湯葉入りマス寿司

酢飯にゆばを混ぜ込み、マスをふんだんにのせました。『日光といえばゆば』と言われるほど親しまれているゆばを加えることで、口当たりはまろやかに、マスの豊かなうま味を一層と引き立てます。

4月21日(火) 昼食



四国の駅弁ランキングで上位にランクインした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トップクラスといわれています。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27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のせて仕上げました。サケの町・新潟県村上にちなみました。いくらのルビー色、サケ・マス・カニの桜色、錦糸卵の山吹色。初夏の花畑のように華やかな彩りで季節のうつろいを感じる一品です。



4位
ビーフカレー



2位
アジフライ



5位
きつねうどん



3位
天ぷら盛り合わせ



1位
散らし寿司

皆様からの毎月寄せられる貴重なご意見を基にランキングを集計したところ、4種の散らし寿司が皆様の熱い支持で上位に！人気メニューはもちろん、他のメニューも「おいしい！」笑顔になっていただけるよう、これからも心を込めてお届けします。皆様の「おいしかった！」を心よりお待ちしております。今後のお食事どうぞお楽しみに★

好評メニュー
ランキング!!

新メニュー



3月28日(土) 昼食、
4月20日(月) 昼食、5月2日(土) 昼食

ストロベリームースケーキ

かわいらしい見た目が目を引くストロベリームースケーキ。苺とラズベリーが織りなす、甘酸っぱい絶妙なハーモニーをぜひお楽しみください。



4月5日(日) 朝食、4月15日(水) 朝食、
5月15日(金) 夕食、5月23日(土) 昼食

ズッキーニとベーコンのソテー

彩り鮮やかなズッキーニと香ばしいベーコンを、コンソメで丁寧に味付けました。野菜の甘みとベーコンのうま味が合さり、豊かな風味が口いっぱいに広がる一品です。



5月15日(金) 夕食

白身魚のレモンソース

やわらかな白身魚をバターや塩で味付けしました。ほのかな甘みと胡椒がレモンの爽やかさを引き立てる、風味豊かな一品です。

開発コラム

寒い冬が終わり、暖かい日差しが嬉しい季節となりました。肌寒さが残る春ですが心まで温まるメニューを提供してまいります。香りから楽しむ『だし御膳』や爽やかなソースで仕上げた『白身魚のレモンソース』等季節の移ろいと共に様々なメニューをお楽しみください!