

# 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。



6月  
昼食

### 14日(金) あじさい御膳

彩り豊かな御膳をご用意しました。

6月に見ごろを迎える紫陽花をイメージしたあじさい散らし寿司、ご好評いただいている天ぷら盛り合わせ、オクラのお浸しなど、旬の食材をふんだんに使い、華やかに仕上げました。



7月  
昼食

### 7日(日) 七夕御膳

星に願いを…星を散りばめた七夕そうめんの御膳です。

そうめんの上に天の川をイメージした星形の人参とオクラを飾り付け、旬の枝豆ととうもろこしを使ったつまみ天に、夜空のようなサイダーゼリーなど、夏らしくさっぱりとした御膳に仕上げました。



8月  
昼食

### 5日(月) 夏祭りプレート

夏祭りの多いこの時期にぴったりなプレートです。

屋台のような香ばしい焼きそばに、たこ焼き、唐揚げなど夏祭りには欠かせない一品をプレートにしました。また、たこ焼きのタコを刻むことで、キャベツや紅生姜、あげ玉などの他の具材と合わせり調和のとれた味わいに。

## ★ TOPICS ★

### 季節の炊き込みご飯

2024 SUMMER ISSUE

#### 季節ごとの食材で 彩りを楽しむ食文化

日本は「春」「夏」「秋」「冬」と四季がはっきりと分かれており、季節ごとに、街の雰囲気や過ごし方、紅葉などに、見える変化がとても豊かな国です。その豊かさが、四季それぞれ異なる美しさにつながっています。四季が豊かであるからこそ、日本食と四季は密接に結びついています。

季節ごとに異なる食材を使い、美しい彩りを楽しむ食文化が日本にはあります。それぞれの季節に最もおおいくなる「旬」の食材も大切にしてきました。和食の特徴でもあります。季節の食材・旬の食材を食事に取り入れることで、おいしく食べるだけでなく、食事からも四季を感じることができ、それが日本食です。

そんぽの家でも食事の楽しみのひとつとして「旬」や「季節感」を感じられるメニューを取り入れています。そのひとつに季節ごとの炊き込みご飯があります。秋は、舞茸やわらびなど



の風味豊かな6種の具材を使った「秋の炊き込みご飯」を、冬は、鯉・サバ・むろ・焼きあご、昆布の5種の国産素材を使用した旨味だしに鶏肉、ごぼう、油揚げなどの5種の具材を使った「冬の炊き込みご飯」、春はあさりと生姜の香りがマッチした「春の炊き込みご飯」を提供しています。

夏はとうもろこしの甘みを感じられ、枝豆の食感と香りがよく、見た目も黄色と緑の彩りがきれいな「夏の炊き込みご飯」に仕立てています。7月15日夕食・8月7日昼食提供予定です。



あさり×生姜



とうもろこし×えだまめ



舞茸×わらび



鶏肉×ごぼう

毎月こだわり!

6月2日(日) 昼食



大根おろし・のり・白ごまが、  
丼のおいしさを引き出します。

### 静岡県 釜揚げしらす丼

静岡県の市内には、由比漁港・清水漁港・用宗漁港があり、しらすの水揚げ量は全国でもトップクラスに入ります。静岡県のしらす丼をイメージし、釜揚げしらすに大根おろしを添えたさっぱりと食べやすい丼にしました。

# ご当地 日本 全国 メニュー

今回のこだわり産地は…

## 静岡・沖縄

6月は日本屈指の水揚げ量を誇る静岡県で有名なしらすを、8月は沖縄の代表的な食べ物・沖縄そばをピックアップ! 暑い季節を乗り切る旬の食材です。



8月30日(金) 昼食



県内で1日に約20万食が消費されている代表的な料理です。

### 沖縄県 沖縄そば

沖縄県の中でも地域によりスープの違い、麺の違いがあります。今回は、かつおベースのスープと平打ち麺をご用意しました。具材にはしっかりと味付けのソーキと、かまぼこ、紅生姜、青ねぎを盛り付けます。

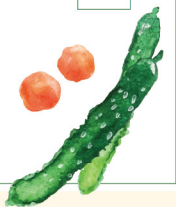
## 季節メニュー



暑い夏にさっぱりと食べやすいそうめんは、栄養面や食べ応えが不足しがちなメニューでもあります。今回は、彩り具材・味付け・食感のバランスにこだわりました。ポイントは冷しゃぶに焼肉のたれや生姜の絞り汁などで薄く下味を付けて食べやすくし、カリカリ梅・新生姜・白ごまがよい食感と味のアクセントになるよう仕上げています。

## 冷しゃぶ 梅さきゅうりそうめん

8月9日(金) 昼食



## 改良メニュー



8月23日(金) 夕食

### タラのムニエル

ソースをつけて欲しいというご要望からムニエルにあうソースを開発しました。バター風味が良いムニエルとトマトソースは相性抜群です。

## 新メニュー



7月4日(木) 夕食

### 白身魚のジンジャーソースかけ

淡白な白身魚には、メリハリのある味のソースがよく合います。白身魚にジンジャーソースを絡めることで、ご飯が進むメニューに仕上げました。



7月16日(火) 朝食

### 滋賀県 えび豆

親から子へとレシピが継承されるほど、古くから伝わる滋賀県のご当地メニューです。スジエビと大豆を甘辛く煮たご飯のお供にぴったりな一品に仕上げました。

## 開発コラム

段々と暑さの厳しい季節となってきました。こんな季節は冷たいものやさっぱりした物が食べたくなりますね。爽やかな酸味の梅だれと相性抜群のいわしの竜田揚げ、冷しゃぶとそうめんを合わせた夏らしいメニュー等、暑い時期にピッタリの献立を提供予定です!是非ご賞味下さい♪しっかり食べて猛暑を乗り切りましょう!

