

# 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

### 25日(水) 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月  
昼食

### 1日(水) 正月御膳

2025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、黒豆=心身ともに健やかに過ごせるよう、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。



2月  
昼食

### 2日(日) 節分寿司盛合せ

いなり寿司は、人参・れんこん・  
椎茸などの具が入った酢飯を、  
甘辛く味付けした油揚げで包みました。

毎年2月3日が節分になることが多いですが、節分の月日は固定されているものではなく、立春の前日が節分になります。2025年は2月3日が立春になるため、節分は2月2日となります。

## ★ TOPICS ★

### 季節の 炊き合わせ (秋冬)

2024 WINTER ISSUE

四季の彩り豊かに、  
見た目からも食事を楽しく

日本食は季節ごとの食材で彩りを  
楽しむ食文化でもあるため、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。今回は、皆様のご要望から見  
直し・改良を行った「季節の炊き合わ  
せ(秋冬)」メニューのお話です。

炊き合わせのメニューは年間を通  
して提供しているものが2種類、季節  
限定のものが2種類あります。春らし  
い彩りのえび入りつみれと、旬の菜の  
花や筍を用いたものが春夏用です。秋  
冬用は、車麩・れんこん・いんげん・南  
瓜をゆずの香りをほんのり効かせた  
だし汁と一緒に炊きました。好評なお  
声を多くいただいておりましたが、「  
車麩が柔らかく、もつとボリューム  
が欲しい。」とお声もいただき、今回  
改良を行いました。



改良するにあたり、より良いものを  
作るため、彩り、食べ応えにこだわ  
りました。やわらかな魚肉すり身に人參  
のペーストを混ぜ合わせることでピ  
ンク色に色付けし、その中に細かく刻  
んだえだまめを彩りと食感として加  
えました。周りをうすい高野豆腐で巻  
くことで、高野豆腐によくだしが染み  
込み、噛んだ瞬間にじゅわっと口に広  
がります。

1月15日夕食、2月18日夕食、提供  
予定となります。



彩り  
UP

食感  
UP

ボリューム  
UP

毎月  
こだわり!

日本全国

# 駅弁風メニュー



12月17日(火) 昼食



ランキングで常に上位の山形県で有名な駅弁を参考にして仕上げました。

【山形県】

## しぐれとそばろの牛肉弁当

山形県産のぶどうを使った赤ワインを特製タレに加えた牛肉しぐれと、甘じょっぱい味付けのそばろの2種類を白米の上にとっぷり盛り付けました。それぞれ異なる食感と濃厚な味わいが絶妙に絡み合い、口の中で調和します。どちらも国産牛を使用しています。

1月13日(月) 昼食



明治時代から続く駅弁屋の焼きホタテとういの磯ひつまぶしを参考にして仕上げました。

【青森県】

## 海の幸たっぷり磯ひつまぶし風

まずはそのまま食べていただき、噛むたびに広がるホタテとウニのうま味をお楽しみください。次におおさ入りのすまし汁をかけてひつまぶし風にして食べるとさらに海の幸が口いっぱいに広がります。2通りの味が楽しむことができます。

2月18日(火) 昼食



白米ではなく爽やかな香りの青しご飯が特徴の、長野県で有名な駅弁を参考に作りしました。

【長野県】

## 信州牛めし弁当

青しご飯の上に醤油ベースの甘辛たれで味付けをした、うま味たっぷりの牛肉を乗せて、長野県で有名な野沢菜漬けを添えました。また、実際の駅弁のような器に盛り付けることで普段とは違う食事をぜひお楽しみください!

## 季節メニュー



12月から2月の冬限定メニューです。そうめんの細い麺に、ふんわりとした玉子がよくからみ、するすると食べやすい仕上がりになっています。つゆに加えた生姜が味のアクセントになり、体もじんわりと温まります。季節限定の温麺を、ぜひお楽しみください。

## 温麺

12月26日(木) 昼食、  
2月5日(水) 昼食



## 新メニュー



12月7日(土) 夕食、18日(水) 昼食、  
1月6日(月) 夕食、20日(月) 昼食、27日(月) 夕食

## 季節の椀物(冬)

白身魚のすり身に豆乳、玉ねぎ、かにを加えた冬限定のかにつみれの汁物です。かにの風味と彩り、ふんわりと柔らかい食感をお楽しみ下さい。

## 改良メニュー



12月23日(月) 夕食、  
1月15日(水) 夕食、2月18日(火) 夕食

## 季節の炊き合わせ(秋冬)

魚のすり身に細かく刻んだ枝豆と人参を加えた高野豆腐を盛り込みました。だしを含んだ高野豆腐がすり身を包み、口いっぱいにうま味が広がる一品です。



1月12日(日) 昼食、2月9日(日) 昼食

## 赤魚の塩焼き

ご意見によりボリュームをアップし、たんぱく質も約30%アップしました。

## 開発コラム

寒さが厳しい季節となりました。昨年ご好評頂いた食の望遠鏡『ジョージア シュクメルリ』がボリュームUP! 『ロールキャベツ』『タラの湯豆腐』等、冬にぴったりなほっこりメニューを提供予定です。そんな温かいお料理で体を温めて冬を乗り切りましょう!