

(2023年08月29日配信)

【三陸・常磐もの NW 通信 vol.16】 新規お弁当・飲食店情報、商品・食材リストのご案内

---

### <今週の目次>

#### 1) 新たなお弁当のご案内(福島県産食材を使用)

<https://sjm-network.jp/service/lunchbox/>

#### 2) 新たな飲食店のご案内

<https://sjm-network.jp/weeks2/list/>

#### 3) 三陸・常磐もの商品・食材リストのご案内

---

魅力発見！三陸・常磐ものネットワーク事務局です。本事業へのご協力を賜り、誠にありがとうございます。事務局や事業主管である経済産業省様からのお知らせをお送りしております(週 1 回程度、配信予定)。企業・団体様内での情報周知をいただけますと幸いです。

---

#### 1) 新たなお弁当のご案内(福島県産食材を使用)

---

福島県産食材を使用したお弁当が新たに追加となりましたのでご案内いたします。

「三陸・常磐ウィークス(第2弾)」(7月15日～9月30日)期間中にご注文いただけますよう、ご検討のほどよろしくお願ひ申し上げます。

<https://sjm-network.jp/service/lunchbox/>

##### ●割烹 坊々樹

##### ・【常磐沖名物】トロサバ塩焼き

常磐沖で水揚げされた脂乗り抜群のトロサバの中でも、特に一級品の大判フィレを塩焼きにしました。

##### ・【常磐沖名物】カナガシラフライ

地元で愛される金頭(カナガシラ)は、淡泊過ぎずしっかりと旨みと甘みがある白身魚。お刺身鮮度の白身を丁寧に小骨まで取り除きフライにしました。

##### ・【常磐沖名物】トロサバ塩焼き×カナガシラフライ

常磐沖で水揚げされた鮮魚(トロサバとカナガシラ)を「焼き」と「揚げ」で同時に楽しめる贅沢お魚弁当です。

##### ・【常磐沖名物】天然ヒラメフライ

国産天然ヒラメの中でも特に評価の高い「常磐ヒラメ」。お刺身鮮度の高級白身魚を丁寧にパン粉付けして揚げました。

##### ・【常磐沖名物】天然ヒラメ西京焼き御膳

創業90年の亀戸佐野味噌店主と当店で独自ブレンドした西京味噌に、肉厚にカットした「常磐ヒラメ」を3日間以上漬け込み焼き上げました。

##### ・【常磐沖名物】アンコウ&メヒカリ唐揚げ御膳

常磐ものの中でも最高級食材のアンコウとメヒカリを唐揚げにして贅沢に詰め合わせました。

ご注文方法のご案内、ご注文は以下のWEBサイトにアクセスください。

ご不明な点がございましたら事務局までお問い合わせください。

[https://sjm-network.jp/お弁当一覧\(割烹 坊々樹\)](https://sjm-network.jp/お弁当一覧(割烹 坊々樹))

---

#### 2) 新たな飲食店のご案内

---

三陸・常磐ウィークスの特設ページでご紹介している飲食店に、新たなお店が加わりましたのでご案内いたします。

##### ●青森料理の専門居酒屋 炭火焼ごっつり

都内(足立区北千住駅近く)にある居酒屋で、青森県を中心に岩手県、宮城県の食材を使用したメニューが提供されています。是非ご利用ください。

<https://sjm-network.jp/weeks2/list/>

---

### 3) 三陸・常磐もの商品・食材リストのご案内

---

あらためてのご案内となります。

本ネットワーク参加企業・団体様向けに、三陸・常磐もの商品・食材リストをご用意しております。

このリストには、新たなアイテムを随時追加しております。社食やお弁当、キッチンカーで提供するメニューへの活用、マルシェでの取り扱いなどをお考えの際にお役立てください。

食品・食材リストはWEB データベースになっております。以下のフォームからご請求いただきますと、WEB データベースの URL をご案内いたします。

こちらは、参加企業ご担当者様に限らず、委託先の給食会社ご担当者様からもご請求いただけますのでご案内ください。

○[三陸・常磐もの商品・食材リスト請求フォーム](#)

ご不明な点がございましたら事務局までお問い合わせください。

引き続きよろしくお願い申し上げます。