

(2024年10月1日配信)

【三陸・常磐もの NW 通信 vol.58】 新規お弁当、商品・食材リスト更新のご案内

<今週の目次>

1) 新たなお弁当のご案内(割烹会席 桂／すし割烹 赤酢と鮓、割烹 坊々樹、2951(ニキュウゴイチ))

2) 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。

本日、10月1(火)から11月4(月・振休)まで、「三陸・常磐ウィークス(第4弾)」を開催いたします！引き続き、「三陸・常磐もの」の消費拡大にご協力のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

1) 新たなお弁当のご案内(割烹会席 桂／すし割烹 赤酢と鮓、割烹 坊々樹、2951(ニキュウゴイチ))

お弁当が新たに追加となりましたのご案内いたします。

「三陸・常磐ウィークス(第4弾)」期間中(11月4日まで)にご注文いただけますよう、ご検討のほどよろしくお願い申し上げます。

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

● **割烹会席 桂／すし割烹 赤酢と鮓**

・宮城県産いわしハンバーグとモウカザメの竜田揚げ御膳

レア食材である宮城県気仙沼モウカザメの竜田揚げと、おろしポン酢で頂く宮城県産いわしハンバーグがセットになった、ダブルメインのお得なお弁当です。

・宮城県産いわしハンバーグ御膳

漁師さんにお願ひし、宮城県産のいわしを贅沢に使って、ふっくらとした『いわしハンバーグ』を作って頂きました。

・福島県産鮮魚と三陸ふかひれのバラちらし

福島県産のヒラメとタコ、更には気仙沼産のふかひれが2枚も乗った超・超・超贅沢なバラちらしです。

原料に限りがあるのでご予約はお早めに。

● **割烹 坊々樹**

・【常磐沖産】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」。高級白身魚を丁寧にパン粉付けして揚げました。

お刺身鮮度の肉厚白身は、フライにしても身にしっかり水分が残っており、ふっくらな食感を楽しめます。

● **2951(ニキュウゴイチ)**

・金華鯖弁当

三陸でとれた金華鯖の半身塩焼きと福島県岩下商店のさつま揚げを炊いた一品です。

・宮城県三陸銀鮭弁当

三陸でとれた銀鮭を贅沢に二切れと福島県岩下商店のさつま揚げを炊いた一品です。

・宮城県三陸カキフライ弁当

三陸で育った大粒の牡蠣を食べ応えあるフライにしました。

・宮城県三陸カキ・ホタテフライミックス弁当

三陸で育った大粒な牡蠣と宮城県産の帆立の貝柱をフライにした贅沢な一品です。

・三陸・常磐幕の内弁当

三陸銀鮭、福島県さんまのポーポー焼き、福島県岩下商店のさつま揚げ、金華鯖塩焼き、三陸カキフライと福島県や三陸のものがたっぷり詰まったお好み贅沢三味なお弁当です。

2) 三陸・常磐もの商品・食材リスト更新のご案内

本ネットワーク参加企業・団体様向けに、「三陸・常磐ものの商品・食材リスト」をご案内しております。
「三陸・常磐ウィークス(第4弾)」期間中(11月4日まで)の、社食や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。