

4月の予定

素材コースメニュー表

第1週		お届け品（主菜）	規格	調理方法	お届け品（副菜）	規格	調理方法
注文日	発送日	比内地鶏入りきりたんぼ鍋セット	370g	煮る	桜えびの焼ビーフン	180g	レンジ
3月19日(火)	4月3日(水)	かきの旨みしょうゆ漬	4粒	そのまま	濃厚いか塩辛	90g	そのまま
3月25日(月)		国産鶏肩小肉焼串（醤油タレ）	4本	レンジ	筍と菜の花のしんじょう	2袋	湯煎
	お届け内容		キビナゴ唐揚	10本	揚げる	おさしみぎばさ	100g
		にんにく香る国産鶏ムネ肉のしょうゆだれ焼き	200g	焼く	野菜入りつくね	2個	レンジ
		秋サケ塩	2切	焼く	銀聖鮭あらほぐし	60g	そのまま
第2週		お届け品（主菜）	規格	調理方法	お届け品（副菜）	規格	調理方法
注文日	発送日	国産豚バラ肉しゃぶしゃぶ用	150g	加熱調理	つけ麺（魚介醤油たれ付）	460g	茹でる
3月26日(火)	4月10日(水)	アジー塩	2切	焼く	きんぴらごぼう	70g	レンジ・湯煎
4月1日(月)		国産鶏手羽元	150g	加熱調理	雪室熟成じゃがいものコロッケ	3個	揚げる
	お届け内容		氷温造り銀ひらす生姜醤油煮	200g	湯煎	だしがきいた車麩煮	2切
		国産若鶏ペッパーソテー	200g	焼く	濃厚デミグラスソースハンバーグ	1個×2	湯煎
		ブリ照焼き	1切×2	レンジ・湯煎	パッピーマんじゅう	2個	レンジ
第3週		お届け品（主菜）	規格	調理方法	お届け品（副菜）	規格	調理方法
注文日	発送日	神田川谷口総料理長監修ローストビーフ	170g	そのまま	国産小麦の冷凍うどん（たれ付き）	460g	煮る
4月2日(火)	4月17日(水)	まん丸ねぎとろ	40g×2	そのまま	手造りさつま揚げ・冷凍	1枚入	湯煎
4月8日(月)		国産豚ももひとくちステーキ（ガーリックソース）	180g	焼く	ホイコーローの素	130g	炒める
	お届け内容		さば一夜干し	2枚	焼く	柑橘大根なます	80g
		国産若鶏のねぎ味噌焼き	200g	焼く	袋のままスチコンで焼餃子（肉）	10個	レンジ
		サワラ照焼味付	2切	焼く	鳴門産茎わかめやわらか煮	40g	そのまま
第4週		お届け品（主菜）	規格	調理方法	お届け品（副菜）	規格	調理方法
注文日	発送日	国産合い挽き肉	150g	加熱調理	とまとソースで仕上げるふっくら煮込みハンバーグ（きのこ入り）	2P	煮る
4月9日(火)	4月24日(水)	ホキバター醤油漬	2切	焼く	八宝菜の素	100g	炒め煮
4月15日(月)		玉ねぎたっぷり国産若鶏のソテー（オイスター入）	200g	焼く	北海道タコバーグ	2個	レンジ
	お届け内容		タラ塩	2切	焼く	黒豚のもっちりポテト包み	4個
		国産鶏肉ひとくちソテー用	150g	加熱調理	鶏肉とひじきの旨醤油めし	2合用	炊く
		赤魚西京漬	2切	焼く	辛子めんたいこ	60g	そのまま

※天候の影響・原料情勢によりやむを得ず商品の一部変更が発生する場合がございますので、あらかじめご了承ください。