

<商品詳細>

商品説明	画像
<p>◆商品名: 甘い炊き込みごはん(鶏飯)おむすび ◆価格: 130円(税込) ◆県産食材: 横手市産あきたこまち、しょつつる ◆特徴: 秋田県ならではの甘く炊き上げた炊き込みご飯に、醤油で煮付けた鶏肉を包み込みました。鶏肉の味付けには隠し味として秋田県の特産品「しょつつる」を使い、旨味と深みを追加しています。 (20,000食限定)(青森県・秋田県・岩手県・宮城県限定)</p>	
<p>◆商品名: 幕の内弁当 ◆価格: 600円(税込) ◆県産食材: 横手市産あきたこまち、しょつつる、桃豚 ◆特徴: 秋田県の食材、魅力を詰め込んだ膳タイプの商品です。あきたこまちを始め、しょつつるを入れて煮込んだ煮物、しょつつるをタレの隠し味に使った唐揚げ、山菜の煮付け、秋田県産桃豚焼肉、北海道産鮭を1つのお弁当に盛り込みました。 (3,000食限定)(青森県・秋田県・岩手県・宮城県限定)</p>	
<p>◆商品名: 冷しねばねば納豆そば ◆価格: 398円(税込) ◆特徴: 秋田県が発祥といわれている、「納豆を」を使用した冷たいそばのメニューです。納豆と一緒にオクラ、なめこをそばに絡めていただき、東北の嗜好性に合わせ、甘めでかつおの風味が強いつゆにしました。</p>	
<p>◆商品名: 納豆と梅肉の和パスタ ◆価格: 398円(税込) ◆特徴: 秋田県が発祥といわれている、「納豆」を使用した和風パスタメニューです。醤油で味付けをしたパスタに、梅肉で和えた蒸し鶏・練り梅・刻み海苔・かつお節・オクラ・万能ねぎをトッピングし、別添の納豆を絡めていただきます。</p>	
<p>◆商品名: 横手やきそば ◆価格: 450円(税込) ◆特徴: 横手やきそば用に配合した、少し太めの生麺をゆで戻し、ウスターソースをベースに味付けをしました。具材は、横手やきそばで使われております目玉焼き、キャベツ、挽き肉にし、味のアクセントとして福神漬けをトッピングしています。</p>	
<p>◆商品名: 男鹿のやきそば ◆価格: 420円(税込) ◆県産食材: しょつつる ◆特徴: 粉末わかめと、昆布だしを練り込んでゆでた中華麺を、しょつつる、オイスターエキス、ポークエキス、にんにくなどの旨みのあるたれで味付けした塩味の焼そばです。いかと油で揚げた小えび、キャベツ、もやし、彩りの万能葱をトッピングしました。具材は焼そばと同じたれで薄味をつけておりますので、しょつつる独特の味をお楽しみいただけます。すりごまを別添しています。</p>	

<p>◆商品名:桃豚焼肉サンド ◆価格:320円(税込) ◆県産食材:桃豚 ◆特徴:秋田県のブランド豚である「桃豚」の焼肉を挟んだサンドイッチです。桃豚は、産まれる時点で各種病原菌を持たずに産まれてきます(SPF 豚)。そのため、肥育段階で抗生物質、その他薬品を使わずに育てることが出来ます。そのため、本来の旨味が際立つ豚肉です。隠し味の生姜が、更に旨味を際立たせるサンドイッチです。</p>	
<p>◆商品名:焼餃子 ◆価格:268円(税込) ◆県産食材:米粉 ◆特徴:秋田県産の米粉(あきた瑞穂の舞)を皮に配合した餃子です。米粉:内麦=1:1と焼き餃子に適した配合です。米粉を配合することで、時間がたってももちもちとした食感の残る餃子に仕上がっています。</p>	
<p>◆商品名:ねばねば納豆サラダ ◆価格:238円(税込) ◆県産食材:しょつつる ◆特徴:秋田県が発祥と言われる、「納豆」を使用したねばねばサラダです。納豆、おくら、なめこ、山芋に、食感のアクセントとして、シャキシャキの大根千切りを加えました。付属の「たれ」には「しょつつる」を隠し味に使用して、コクと深み加えました。また、甘さを好む地域を考慮し、甘めの味付けに仕上げています。</p>	
<p>◆商品名:ジャージー牛乳クリームパン ◆価格:126円(税込) ◆県産食材:ジャージー牛乳 ◆特徴:秋田県花立牧場工房ミルジーで育ったジャージー牛から搾乳したジャージー乳を 12%配合しております。ミルククリームと一緒にホワイトチョコを包むことで、食感のアクセントとミルクィな味わいをアシストしております。パン生地、ミルククリーム、ホワイトチョコを白で統一し、雪国秋田、形状はかまくらをイメージしました。</p>	
<p>◆商品名:米粉の醤油ロール ◆価格:220円(税込) ◆県産食材:百年蔵醤油 ◆特徴:地元の(株)浅利佐助商店様の百年蔵醤油を使ったデザートを開発しました。米粉を使用し歯ごたえある食感の醤油味のスポンジ生地と、なめらかな食感の醤油味のクリームをシンプルに巻きあげたロールケーキです。食べやすいように4つに切れ目も入れました。</p>	