



大和さんが作った お惣菜と お食事

鮭のカマ(アラスカ産)
一袋六九〇円



鮭のカマは焼いて、身をほぐしてあります。



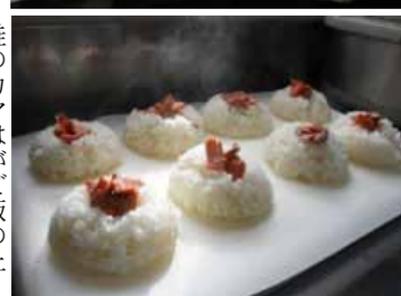
ご飯を量っています。



北竜町の有機JAS「黄倉さんのゆめびりか」、塩は「七五三塩」です。



鮭のカマはがご飯の上にポンポンと置かれます。



ソフテリアの大和さんのお惣菜が人気です。今まで、ソフテリアではお食事を出すことが出来なくて残念！という声も高かったのですが、やっと「まほろばでお買い物して、食事して！」が可能になりました。特に、ほっとするような家庭的な味、「和」の食事が食べれるって嬉しいですね。ここで今まで出された「大和さんのお惣菜とお食事」を少しご紹介します。今度は、ぜひ、皆さんの舌で味わってください。材料は全て、まほろばにある食材で作られており、安心して召し上がりいただけます。



■『おにぎり三兄弟』!...3個 500円
特別栽培米黄倉さんのななつぼし、ロシア産紅鮭、サケ節、梅干、海苔、七五三塩、へうげ醬、いりごま、たくあん



出来ました!
鮭のおにぎり
(大きめ) 220円



愛情を込めて、握られています。「美味しくなれ、美味しくなれ...」

【節分の恵方まき】

■『七福神の恵方巻き』...700円
材料:有機米、有精卵、干し椎茸、干びょう、胡瓜、生姜梅漬け、海老、しそ、胡麻、一二三糖、七五三塩、へうげ醤油、本みりん、米酢、五人娘酒、海苔、しそ油



■『黒米べんとう』...500円
ミニトマト、鹿肉、へうげ味噌、自然酒、しそ梅漬けの紅生姜、有機ごま、数の子、スルメ、昆布、人参、へうげ醬、胡瓜、大根、甘酒、しそ油、唐辛子



●へうげエツ鹿弁当...500円
黄倉さんの米ななつぼし、エツ鹿肉、菜の花、シン梅漬けの紅生姜、へうげ味噌、自然酒、一二三糖、七五三塩、だし汁(こんぶ、かつお)



ソフテリアの大和さんの今日のお惣菜は...ご飯に団扇をハタハタ...
のりを出して「エリちゃん納豆」がご飯の上に...



■『七五三しろこ』...500円
まほろばオリジナル七五三もちの「しろ、豆、よもぎ」の3種類。剣淵の無農薬・無化学肥料で作られた小豆であんをつくりました。



北海道名物のさつこ汁(黒米のおにぎり付き)...500円

お弁当も
ワンコイン
500円



一生懸命調理中...の大和さん

人気の
ワンコイン
ランチ
500円

ワンコインランチ!こんなに美味しくて、ワンコインでいいのだろうか。しかも厳選された材料です。

一本300円。
大和さんが作る納豆巻きは、すっごく美味しいのです。
絶妙な酢加減(富士酢・プレミアム)です!



巻かれています。納豆巻きです。

