

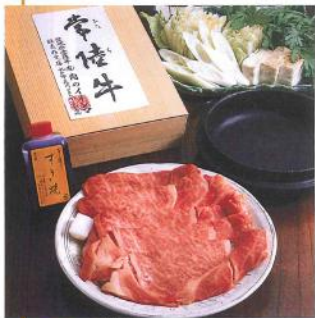
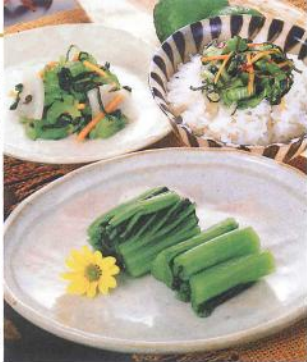


※写真右から順に、「おみ漬菜」、  
「おみ漬」、「おみ漬」。地元では、  
「青菜漬」の葉を「おみ漬」と呼ぶ。包  
だ「おみ漬」が親しまれている。

### ●青菜の漬物3味セット

2200円 25名様

▶「青菜」は、山形で古くから親しまれている地場野菜。大ぶりで肉厚な葉は、シャキシャキとした歯触りと爽やかな辛みがあり、漬物によく使われている。採れたての新物を使った「青菜漬」(250g)、刻んだ大根や人参を加えた「おみ漬」(40g)、細切りの昆布を加えた「おみ漬昆布」(180g) 3種を堪能。陸マルハチ・山形のおっかさん/東田川郡庄内町廿六木字五反田75-1 ☎0120-0743-08



### ●特選常陸牛すき焼き肉

8000円 10名様

▶茨城県牛肉の歴史は古く、江戸時代末期に、徳川齊昭公が現在の水戸市で黒牛を飼育させた記録がある。「常陸牛」は、県内の指定生産者が30か月以上かけて育てた黒毛和牛のうち、特に品質が高い牛肉に付けられる称号。霜降りの常陸牛すき焼き肉360g(上層ロースまたはりブローズ)を堪能。調味ダレ付き。園イジマ/水戸市見川2-106-26 一階ビルA203 ☎029-254-2441

### ●川俣シャモのロースト

5250円 10名様

▶江戸時代、川俣鶏と呼ばれる極上の卵産物を江戸城に献上していた川俣町。川俣シャモは、当時の精進人が園鶏のために持ち込んだ鶏種に由来する。籠に入れずのびのびと育てられた川俣シャモ1羽(1.2kg前後)を、特製の塩ダレにひと晩漬けて込んでじっくり焼き、黒胡椒で味付けした丸焼きを直送。懸川俣町農業振興公社/伊達郡川俣町小鶴木字海吹地8 ☎024-566-5860

