



おもてなし弁当③

# おざってたんせ弁当

「おざってたんせ」は秋田弁で「どうぞおいでください」という温かいおもてなしの言葉です。弁当には、国際交流相手国のオーストラリア、タイ、韓国の定番料理を採用しました。秋田の地でこれまで受け継がれてきた文化と3国の食文化が交流し、新たな風が“めぐる”をテーマにしました。各国で受け継がれてきた味には文化的要素が豊富に溶け込んでおり、普段の食事とは違った新鮮さを感じられる、そんなお弁当を目指しました。

ベーコンの旨みと野菜を合わせた、オーストラリアのカフェ風ペンネサラダです。名称に取り入れたAussie(オージー)はオーストラリアのものを指します。

## オージーペンネサラダ

鶏ひき肉、赤ピーマン、バジルペーストを主としたタイ料理で、ピリッとスパイシーな香りをご飯によく合います。タイ料理には欠かせない、こぶみかん風味オイルを使用しており、本格的なタイの味を楽しめます。

## ガパオライス



## トムヤムガイ

トム(煮る)ヤム(混ぜる)クン(エビ)はタイを代表する料理で世界三大スープのひとつです。その味付けを主菜に取り入れるため、あん仕立てにしたものを鶏(ガイ)の唐揚げにかけ、トムヤムクンの酸っぱ辛さを再現しました。

## チッパナムル

韓国の家庭料理として親しまれるもやしナムルです。親しみをこめ、韓国語で家庭料理という意味の「집밥(チッパ)」を名称に取り入れました。

スコーンはオーストラリアのカフェで定番の焼き菓子です。外はさっくり、中はふんわりした食感が特徴です。ベリージャムと合わせると甘酸っぱさが加わり、主食としてもデザートとしても楽しめます。

## ベリースコーン

オーストラリアでは「外で夕食をすませる」というのはフィッシュ&チップスのお店に行くということとイコールになるほど親しまれています。白身魚を衣で揚げているため、ふわふわサクサクな食感が魅力的です。

## フィッシュ&チップス

## トロピカルマンゴー

オーストラリアとタイで愛されている太陽の恵みです。両国の消費量や調理法は異なりますが、お互いの品種を取り入れて栽培するほどの「マンゴー友好国」です。ジューシーな甘みは、ピリ辛な料理の後にピッタリです。

## ブルコギ

甘辛いタレに漬け込んだ豚肉をたまねぎと一緒に炒めました。韓国では家庭でもよく食べられる人気メニューです。

## チュモツパ

チュモツパとは、ごま油と具材を混ぜてひと口サイズに丸めた韓国のおにぎりです。ごま油の香りがふわっと広がり、たくあんの食感と甘さがお米と相性抜群です。



# 製品内容書

品名

おざってたんせ弁当



NO	食材名	アレルギー
①	黒豚ベーコンペンネサラダ ソーセージスライス	乳・卵・小麦・大豆・豚肉 豚肉・とり肉
②	スコーン トリプルベリージャム	乳・卵・小麦・大豆 なし
③	白身魚のサクサク揚げ ポテトフライ	卵・小麦・大豆 小麦
④	トムヤンクン風味鶏唐揚	小麦・えび・大豆・とり肉・魚醤(魚介類)
⑤	白飯 サキホコレ のせるだけガパオ	なし 乳・小麦・大豆・とり肉・魚醤(魚介類)
⑥	カットマンゴー	なし
⑦	ミックスナムル	小麦・大豆・ごま・りんご
⑧	チュモツパ飯	乳・卵・小麦・大豆・ごま
⑨	豚プルコギ風焼肉炒め	小麦・大豆・ごま・豚肉・りんご