



おもてなし弁当①

しったげんめ弁当

「しったげ」は秋田弁で「とても」、「んめ」は「美味しい」という意味です。この弁当は、秋田の発酵文化や郷土料理を詰め込み、秋田の食文化の魅力を未来へ“燈す”ことをテーマに考案しました。一品一品にこれまで受け継がれてきた伝統の味を込め、食を通して秋田がもつ可能性と温かさを伝える弁当です。

秋田が誇る発酵食品である秋田味噌を使って鶏肉を香ばしく焼き上げました。受け継がれてきた麴の力が、深い旨みとコクを引き出しています。

鶏の秋田味噌焼き

里山の恵みが感じられる秋田の山菜を使った煮物です。秋田県民のソウル調味料である「味どうらくの里」を使用して素材の味を大切に仕上げました。どこか懐かしさを感じる、温かな味わいです。

北秋田市阿仁地域発祥とされる秋田の郷土菓子です。やわらかな餅にバターと砂糖を練り込み、やさしい甘さと口どけが広がります。冬山で狩猟をする「マタギ」の知恵が詰まっています。

里山の彩り煮

バター餅

冷めてもおいしい、秋田のブランド米「サキホコレ」です。強い旨みと甘み、ほどよい粘りが特徴で、秋田の豊かな大地の恵みを感じられるごはんです。

サキホコレ

がっこタルタル鱈フライ

レンコンと鶏肉の梅仕立て

シャキシャキとしたレンコンと鶏肉を、さっぱりとした梅仕立てにしました。彩りに秋田県産の枝豆を添え、食感と風味の調和を楽しめます。

秋田名物「いぶりがっこ」を刻んで加えた特製タルタルソースを、サクサクに揚げた秋田県産鱈（タラ）フライに添えました。燻製の香ばしさと食感が広がる、秋田らしい一品です。

とんぶり寒こうじ卵

秋田県産卵を使った厚焼き玉子に、秋田特産の「とんぶり」をのせました。県産の「寒こうじ」を使用したあんをかけ、やさしい甘みと麴の旨みを感じられる一品です。

鶏五目ごはん

日本三大地鶏の一つである比内地鶏の出汁を使った鶏五目ごはんです。旨みがしっかりと染み込み、秋田の豊かな食文化を感じられる味わいです。

カラフルマリネ

秋田県産のアスパラガスに6種類の野菜を使った彩り豊かなマリネを添えました。みずみずしい食感とさっぱりとした味わいが、弁当全体のバランスを整えます。



製品内容書

品名

しったげんめ弁当



NO	食材名	アレルギー
①	鶏の秋田味噌焼き	乳・大豆・とり肉
②	味どろ・人参煮 味どろ・ふき煮 味どろ・細竹煮	小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆
③	バター餅	乳・卵・小麦・大豆
④	蓮根と鶏肉の梅仕立て 秋田県産枝豆ボイル	乳・小麦・大豆・とり肉 大豆
⑤	白飯 サキホコレ 梅干白	なし なし
⑥	県産タラフライ いぶりガッコタルタル	小麦 卵・大豆
⑦	秋田県産厚焼卵 寒こうじ万能あん とんぶり	卵・小麦・大豆 小麦・大豆 なし
⑧	とり飯比内地鶏スープ入り 白ごま	小麦・大豆・とり肉・豚肉 ごま
⑨	アスパラガスカット 6種野菜のカラフルマリネ	なし 小麦・大豆