

<島田さくらめし帯まつり弁当 お品書き>

お買い上げありがとうございます。島田市の特産品や食文化で、島田大祭 帯まつりを表現した特製弁当に仕上げました。どうぞ、お楽しみください。

①さくらめし

・島田ソールフードはなんといっても「さくらめし」。昔から食卓の人気者、島田産のお醤油と日本酒、味醂でほんのりさくら色に色づけされた具の無い炊き込みご飯。

②丸帯に見立てた錦糸卵

・帯まつりの主役、「丸帯」に見立て金箔をあしらった錦糸卵。丸帯の柄に地元で馴染みの深いあおさと桜えびを、またさくらめしに因んで桜の塩漬けなどで柄を華やかに仕上げた一品。

③ごぼうの木太刀

・「丸帯」を飾る「木太刀」は、甘辛く煮つけたごぼう、鰹には竹輪をつけて。

④かんぴょうのしごき

・大奴が首から太刀に掛けた「しごき」を、白だしで煮つけたかんぴょうで表現した一品。

⑤しいたけの^{しんじょ}真薯（緑茶と川根温泉の塩味／伊太の梅ソース 2色）

・静岡といえばお茶、その一大産地である牧之原台地を有する島田市。島田特産のお茶と同じく特産の伊太の梅をこれまた特産のしいたけの真薯に。味付けには知る人ぞ知る川根温泉の塩を使用。島田市特産のオールスターで素材と味に自信有！

⑥黒はんぺんのおでん粉カツ～みかんソース～

・B級グルメ静岡おでんの具でもお馴染みの黒はんぺんは、島田市民の食卓でもおなじみの食材。なかでもフライは人気者。今回は、鯉節と青のり混合のおでんの粉をプラスして風味とうまみをアップ。それだけでも美味しいのに、みかん風味のソースでお祭りバージョンにした、少しよそ行きの味わいに。

⑦人参のおでん味噌和え

・地元の調味料としてお馴染みのおでん味噌に神座みかんを絞り入れて、柚子味噌ならぬ、みかん味噌仕立ての和え物。箸休めならぬ箸が止まらない一品。

⑧さつま芋のみかん煮

・さつま芋を島田市特産の神座みかんのジュースで煮た、フルーティーな酸味と甘みが楽しめるデザート感覚の一品。

※お弁当の写真はイメージです、錦糸卵のデザインは異なる場合があります。

