

# 7

## 月の郷土料理

### 京都

【賀茂なす田楽】



半分に切った賀茂なすをじっくりと焼き、甘味噌と一緒に皮ごといただきます。

#### ●賀茂なすのおいしさを存分に引き出す料理

300年以上続く京野菜の賀茂なすは「なすの女王」と呼ばれるほどの逸品。江戸時代の京都の地書「雍州府志(ようしゅうふし)」にもその特別なおいしさが綴られています。身が締まっていて煮炊きしても崩れにくく、田楽向き。祇園祭の時期に出会える、京都の夏の風物詩。

	月	火	水	木	金	土	日
6-4D週 2041	25	26	27	28	29	30	1
7-1A週 カタログ番号 2042	2 半夏生 <small>はんげしょう</small>	3	4	5	6	7 セタ	8
7-2B週 カタログ番号 2043	9	10	11	12	13 盆迎え火	14	15 盆
				WEB明細更新日	クレジットカード決済日		
7-3C週 カタログ番号 2044	16 海の日 盆送り火	17	18	19	20 土用の丑の日	21	22
7-4D週 カタログ番号 2045	23	24	25	26	27	28	29
7-5A週 2046	30	31	1	2	3	4	5

# 8

## 月の郷土料理

### 宮崎

【冷や汁】



焼き魚をほぐし、味噌をのばした汁に、豆腐、きゅうり、薬味を入れ、ご飯にかけて。

#### ●夏バテ解消に抜群!実は歴史が深い冷や汁。

鎌倉時代、各地をめぐった僧が伝えたと言われ全国に広がるも、土地や気候などの条件で宮崎に定着しました。県外の人には「ひやじる」と呼びますが、地元の人に言わせると、正式には「ひやしる」だとか。あつあつのご飯と冷たい汁の相性がたまりません。

	月	火	水	木	金	土	日
7-5A週 カタログ番号 2046	30	31	1	2	3	4	5
8-1B週 カタログ番号 2047	6	7	8	9	10	11 山の日	12
				WEB明細更新日			
8-2C週 カタログ番号 2048	13 月遅れ盆迎え火	14	15 月遅れ盆	16 月遅れ盆送り火	17	18	19
		クレジットカード決済日					
8-3D週 カタログ番号 2049	20	21	22	23	24	25	26
8-4A週 カタログ番号 2050	27	28	29	30	31	1	2
	お引き落とし日						

※由来などについては、諸説ある中の一部をご紹介します。

注文時やご連絡の際に、会員番号をお伝えいただくとスムーズです。お客様の会員番号をご記入ください。

会員番号 10 -

お客様のお届け曜日をご記入ください。

お届けは毎週 曜日です。

# 9

## 月の郷土料理

### 佐賀

【のっぺい汁】



鶏肉、ごぼう、こんにゃくなどの具沢山の汁物。片栗粉でとろみをつけて。

●汁が餅のようにとろけることから、この名前が「のっぺい」は、粘っているという意味の「ぬっぺい」がなまったのが語源。お祝い事や仏事の他、9月1日に行われる「田ほめ」という、田んぼにお酒をふって稲の実入りを褒めて回る行事でも食べられたとか。たっぷり具沢山の汁で、日常でも取り入れてみたい一品。

	月	火	水	木	金	土	日
8月4週 [A]週 カタログ番号 2050	27	28	29	30	31	1	2
9月1週 [B]週 カタログ番号 2051	3	4	5	6	7	8	9
9月2週 [C]週 カタログ番号 2052	10	11	12 WEB明細更新日	13	14 クレジットカード決済日	15	16
9月3週 [D]週 カタログ番号 2053	17 敬老の日	18	19	20 彼岸入り	21	22	23 秋分の日
9月4週 [A]週 カタログ番号 2054	24 振替休日 十五夜	25	26 彼岸明け	27 お引き落とし日	28	29	30

# 10

## 月の郷土料理

### 秋田

【きりたんぼ鍋】



つぶしたご飯を、木の棒に巻きつけて焼いたものを、地鶏や野菜と煮込んだ鍋。

●県内の学校では給食でも大人気！秋田のおふくろの味きりたんぼは、冬に狩猟を行う猟師の保存食が起源。今でも新米収穫後の作業の労いには鍋を囲む習慣が根付いています。「あきたこまち」の新米と、日本三大地鶏の一つである「比内地鶏」、地元で採れたセリやきのこのうまみが凝縮された、秋田のソウルフード。

	月	火	水	木	金	土	日
10月1週 [B]週 カタログ番号 2055	1	2	3	4	5	6	7
10月2週 [C]週 カタログ番号 2056	8 体育の日	9	10	11	12 WEB明細更新日	13	14 クレジットカード決済日
10月3週 [D]週 カタログ番号 2057	15	16	17	18	19	20	21 十三夜
10月4週 [A]週 カタログ番号 2058	22	23	24	25	26	27	28
10月5週 [B]週 カタログ番号 2059	29 お引き落とし日	30	31 ハロウィン	1	2	3	4

#### 週の表示について

月ごとに第1月曜日がある週を○月1週とします。

#### ABCD週について

商品の取り扱い予定週を示すときに使用する表示です。たとえば、カタログの商品に「BD」と表示されている場合は、BとDの週に取り扱う予定です。

#### 「ご利用明細のお知らせ」お届けについて

※はがき明細を選択されている場合

**明細** 左記のマークのある日が配布日です。配布日は、変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

# 11

## 月の郷土料理

### 青森 【けいらん】



もち米で小豆あんを包んだものを、だし汁でいただきます。

●冠婚葬祭にかかせない、鶏卵の形に丸められたおもち  
柔らかなおもちの中の甘いあんが、昆布やしいたけでとっただし汁と絶妙な相性！室町時代に精進料理として京都で発祥、その後上方文化の伝承とともに江戸時代に青森に伝わりました。慶事には紅白に、弔事には青や緑に色づけられたおもちが、上品でかわいらしい見た目も印象的です。

	月	火	水	木	金	土	日
10月5週 [B]週 カタログ番号 2059	29	30	31	1	2	3 文化の日	4
11月1週 [C]週 カタログ番号 2060	5	6	7 立冬	8	9	10	11
11月2週 [D]週 カタログ番号 2061	12 WEB明細更新日	13	14 クレジットカード決済日 明細	15 明細	16 明細	17 明細	18 明細
11月3週 [A]週 カタログ番号 2062	19 明細	20 明細	21	22	23 勤労感謝の日	24	25
11月4週 [B]週 カタログ番号 2063	26	27 お引き落とし日	28	29	30	1	2

# 12

## 月の郷土料理

### 京都 【にしんそば】



骨まで柔らかく煮た身欠きニシンを、かけそばの上へのせ、薬味を添えて。

●甘い、にしんが抜群！京都の年越しそばの定番  
鮮魚が貴重だった山に囲まれた京都では、干魚の身欠きニシンは人々の定番でした。そこで、明治15年、芝居茶屋「松葉」2代目の松野与三吉がもっと美味しく食べられないかと、そばと合わせたのが始まり。たちまち人気に！今も代々続く松葉で、一度は味わってみたい上品な一品。

	月	火	水	木	金	土	日
11月4週 [B]週 カタログ番号 2063	26	27	28	29	30	1	2
12月1週 [C]週 カタログ番号 2064	3	4	5	6	7	8	9
12月2週 [D]週 カタログ番号 2065	10	11	12 WEB明細更新日	13 明細	14 クレジットカード決済日 明細	15 明細	16 明細
12月3週 [A]週 カタログ番号 2066	17 明細	18 明細	19 明細	20	21	22 冬至	23 天皇誕生日
12月4週 [B]週 カタログ番号 2067	24 振替休日 クリスマスイブ	25 クリスマス	26	27 お引き落とし日	28	29	30
12月5週 [C]週 カタログ番号 2068	31 大みそか	1	2	3	4	5	6

WEB明細を選択されている場合  
毎月12日にWebサイトに掲載されますので、ご確認ください。

お支払いについて①  
・口座引き落とし日 前日までのご入金をお願いいたします。  
毎月**27日**です。  
※金融機関休業日の場合は翌営業日引き落としになります。

お支払いについて②  
・クレジットカード決済日  
毎月**14日**です。

# 1

## 月の郷土料理

### 石川

【かぶら寿司】



塩漬けにしたかぶに、ブリなどの魚を挟んで発酵させた“なれ寿司”の一種。

●現在でも親しまれる、金沢の代表的なお正月料理  
その歴史は古く、江戸時代に農家が正月にブリを食べる際、贅沢をはばかって、かぶで挟んで隠すように食べたのが始まりだとか。寒さの中で立派に育ったかぶとブリが、麹と出会って発酵され、なんとも言えない旨みのハーモニーを生み出します。

	月	火	水	木	金	土	日
12月5週 [C]週 カタログ番号 2068	31	1 元旦	2	3	4	5	6
1月1週 [D]週 カタログ番号 2069	7 七草	8	9	10	11 鏡開き	12 WEB明細更新日	13
1月2週 [A]週 カタログ番号 2070	14 成人の日 クレジットカード決済日	15	16	17	18 明細	19 明細	20 明細
1月3週 [B]週 カタログ番号 2071	21	22 明細	23 明細	24 明細	25	26	27
1月4週 [C]週 カタログ番号 2072	28 お引き落とし日	29	30	31	1	2	3

# 2

## 月の郷土料理

### 富山

【初午だんご】



「まゆ」の形をしたおだんご。ぜんざいやきなこ、醤油など、お好みの味で。

●2月の最初の午の日に、神様にお供え  
ころんとしたまゆの形をしているのは、昔この地方で養蚕が盛んだったのが由来。豊作を願って、初午の日に神様にお供える風習がありました。今では養蚕農家は少なくなりましたが、だんごを作る風習は健在。かわいい形で、伝統を伝え続けてくれる存在です。

	月	火	水	木	金	土	日
1月4週 [C]週 カタログ番号 2072	28	29	30	31	1	2	3 節分
2月1週 [D]週 カタログ番号 2073	4 立春	5	6	7	8	9	10
2月2週 [A]週 カタログ番号 2074	11 建国記念の日	12 WEB明細更新日	13	14 クレジットカード決済日	15 明細	16 明細	17 明細
2月3週 [B]週 カタログ番号 2075	18 明細	19 明細	20 明細	21	22	23	24
2月4週 [C]週 カタログ番号 2076	25	26	27 お引き落とし日	28	1	2	3

※由来などについては、諸説ある中の一部をご紹介します。

注文時やご連絡の際に、会員番号をお伝えいただくとスムーズです。お客様の会員番号をご記入ください。

会員番号 10 -

お客様のお届け曜日をご記入ください。

お届けは毎週 曜日です。