



5

3

はまらいん

岩手

おいしいもの

開催
期間

2018.9.15sat→10.31wed

お料理のみお一人さま **全8品**

6,500円(税・サ別)

〈別途フリードリンクプランも
ご用意しております〉



4



6

1 岩手發財碟盆

はまらいん岩手 いろいろ冷菜の盛り合わせ

- 伝統地鶏南部かしわ「銀雪」の南国風焼物
- 肉厚くらげとミネラルたっぷりの葛巻町産「なあぶら」香りとえ
- 「山菜」わらびと遠野市産 暮坪かぶの包み 甘酢仕立て
- 花巻市産 白金豚の自家製チャーシュー
- 西和賀町産 湯田牛乳ギリシャヨーグルトムースと山ぶどうの二層ゼリー寄せ
- 三種海藻入り かけしょうゆの煮ごり(コンブ・ワカメ・アカモク)

2 瑤柱烩魚翅

ふかのひれと宮古市山田湾産 アカモクの新芽、タコ、
ウニとスケソウダラのすり身のとろみスープ 龍泉八重桜酒の香り

3 脆皮双味盆

盛岡市産 津志田芋の藤勇醸造しょうゆ粋風味のカダイフ包み揚げと
大船渡市産 平目のひえ、きびの香り揚げ

4 銀金香炒海中

大船渡市産 鮑と宮古市山田湾産 スルメイカ、天然海老と細筍、
遠野市産 暮坪かぶ、ブロッコリーのエゴマ醤油香り炒め

5 一碟両様短角牛品

久慈市産 山形村短角牛バラ肉のやわらか豆豉ソース煮込み
陸前高田市産 乾燥しいたけ添えと短角牛とマコモ筍、伝統野菜 安家地大根、
一関市産 曲がりねぎのソテー XO醤ソース

6 白菌煎鰯魚

宮古市山田湾産 真鰯のソテー 花巻市産 ひえの塩麹ソース蒸し
三陸産 あわび茸 彩り野菜添え

7 岩手桜成魚炒飯

岩手県産米「金色の風」のチャーハン 里芋、桜鱈のへしこの香り

8 師傳柑岩手盆

遠野けいらん湯田牛乳のココナッツミルク仕立て
岩泉町産 食用ほおずきのコンポート

南 国 酒 家 原 宿 本 店
NANGOKUSYUKA

0120-7592-15

渋谷区神宮前6-35-3 コープオリンピア内 TEL.03-3400-0031 営業時間 AM11:30~PM10:30

南国酒家

検索

※コース料理は2名様から承ります。 ※2日前までにご予約ください。 ※ご予約のない場合、ご用意出来ない場合がございます。 ※他の企画や各種クーポンとの併用はご容赦ください。 ※フリードリンクプランは2時間以内のご利用となります。 ※フリードリンクプランは、個室でのご利用に限りません。 ※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。 ※迎賓館の個室をご利用の際は、お部屋代を申し受けます。 ※(本館)個室のご利用は5名様から、(迎賓館)個室は8名様からとなります。 ※盛りつけは写真と異なる場合があります。 ※岩手県以外の食材も使用いたします。 ※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。

協力 岩手県、東北銀行地域応援部

「おいしいもの」をお届けします。

今回は岩手県の

「おいしいものにつぼん」。

それが、南国酒家の考える地産国消、

みなさまにご紹介します。

新しい中国料理として

南国酒家ならではの

味わい、選び抜き

自ら足を運び、発掘し、

そんなまだ知られていない食材を

私たち南国酒家は、

数多く存在します。

一般の流通経路にはのらないものが

コストの高さなどにより、

栽培方法の難しさや

育まれてきた食材の中には、

その地域の風土にあわせて

「地産国消」の新しいカタチ。

それは南国酒家が提案する

「おいしいものにつぼん」

はまらいん

岩手

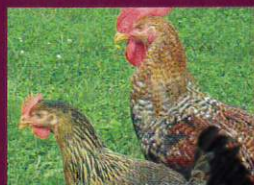
おいしいもの



©わんこぎょうだい

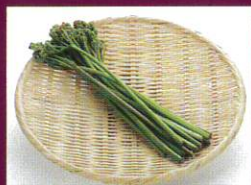
食材を求め、岩手県へ

南国酒家の総料理長・仕入担当者が食材探しのため岩手県へ行ってきました。畑や生産工場などの見学をし、直接、生産者さんの声を聞き「おいしいもの岩手」のコース料理の食材を探してきました。



南部かしわ

国指定天然記念物「岩手地鶏」の血を引く岩手独自の地鶏です。南部かしわは雫石町や西和賀町を中心に、ゆとりのある鶏舎でのびのびと放し飼いで育てられています。このため、鶏にはストレスがなく、運動しながら飼育期間を120日かけることで身が引き締まり地鶏特有の食感を出しています。



西わらび

岩手の中でも豪雪地帯で知られる西和賀町。「西わらび」は豊富な雪解け水を吸って育ち、トロっとした食感が格別です。太くて粘りが強く、アクも少ないので、山菜が苦手な人でも食べやすいのが特徴です。



暮坪かぶ

遠野市暮坪地区の限られた地域のみで栽培されています。長根の白かぶで独特の辛味、風味が特徴で、すりおろしてそばや刺身などの薬味として利用するほか、漬物として食べるのが一般的です。特に淡い緑色の上部を使ったおろしは見た目が良く、料理が引き立つと喜ばれています。



山ぶどう

久慈地域を中心に県北で栽培されている岩手の特産品です。果汁は、深く濃い色合いで、独特の甘酸っぱさが特徴です。一般のぶどうの約8倍のポリフェノールや、鉄分やビタミンCなども多く含まれています。飲料としてもならず、ソースなどにもお勧めです。



アカモク(新芽)

山田湾などで収穫される天然のアカモクは、海藻特有の臭みが少なく、細かく刻んだり、湯通しすると粘りがでます。加えて、しゃきしゃきとした食感が粘りと併せてクセになると評判です。豊富な栄養素を含み、免疫力を高めるほか、肥満予防にも効果があり注目度の高い食材です。



いわて短角和牛

岩手の県北、沿岸地域を中心に飼養されており、その生産は日本一。しかし、流通量は牛肉全体の1%にも満たない貴重なものです。いわて短角牛は赤身主体の肉質が特徴で、食べても飽きがなく、かまほどに肉本来のうまさ広がります。



安家地大根

岩泉町安家地区で栽培されている伝統野菜で、水分が少ないため貯蔵性が高いことから、寒冷地である同地区では保存食として使われてきました。外見は鮮やかな赤色ですが、中は真っ白で、生で食べると辛味が強く、加熱により甘みが出てくるのが特徴です。



あわび茸

アワビの貝殻の粉末が練り込まれた菌床で栽培され、1つの菌床から1個しか採れず、栽培期間は5か月もかかるとても貴重なきのこです。白色で肉厚、蒸しアワビのような食感が特徴で、カルシウムやミネラルも豊富な食材です。



食用ほおずき

岩泉町において食用ほおずきの栽培と普及に取り組まれています。皮はやわらかく、濃厚な甘酸っぱさと甘味のバランスが良く、プチっとした食感もクセになります。スイーツで使うのはもちろんのこと、脂の乗った魚料理の口直しにも最適です。



金色の風

「ふわりとした食感」と「豊かな甘味」が特徴の岩手県産米のフラッグシップ。遺伝子レベルでの品種開発によって誕生し、場所、人、栽培方法、品質管理すべてにおいて徹底的にこだわった最高級で贅沢なお米です。