

特
集

「静岡 ならではの お弁当」

静岡大会への参加者に静岡ならではの食材を使ったお弁当がたいへん喜ばれています。そこで今回は、当ビューローの賛助会員でお弁当をつくっている会社に依頼して静岡ならではののお弁当をつくっていただきました。500人参加の大会に提供できる@1,000円のお弁当(お茶付)です。

※各会社で平成16年7月1日より受け付けいたします。

清水うまいっけや～弁当 株式会社 静岡富士サービス

「静岡の食材を使用した折詰弁当を作る?」そんな第一声が、社内に響きました。なぜなら、我々は静岡県に、静岡市にいらっしゃるお客様用に色々な形でお弁当を提供してきたからなのです。使用する食材は、無数にありますが、その中、静岡市で、清水でと地域を絞り、食材を選んでみました。マグロ、シラス、桜海老、筍、わさび、豚肉と食材はオーソドックスではありますが、マグロはマリネで、桜海老は稲荷寿司に、筍は天ぷらで、抹茶塩で召し上がっていただきます。わさび菜漬もご飯がすすむ一品になっており、豚肉は富士宮のヨーグル豚を炭焼きにし、余分な脂肪を除き、冷めても食べやすく提供致しております。@1,000円(税込)お茶付き「清水うまいっけや～弁当」を是非一度、御賞味下さい。

TEL 0543-35-2205



しぞ～か茶ばしら美人 株式会社 天神屋

おませせしました!しぞ～かをとり入れた、「しぞ～か茶ばしら美人」は≪6月中旬販売開始≫揚げ物を控え、彩りよい煮物を中心にした体にやさしいお弁当です。

魚の王様!金目鯛(伊豆)を使用、身がやわらかくうまみが凝縮した金目鯛は、照焼きにして、さらに美味しくいただけます。また、かつお飯は焼津産のかつおを使用し、炊き込み御飯にしました。ほのかに海の香りで楽しめ、さらに!由比産の桜海老と静岡茶の粉末をトッピングし、まるごとしぞ～かを満喫できます。お茶付きで1,000円(税込み)一度といわず二度三度!ぜひ、お試し下さいな!

TEL 054-283-3311



葵小町 株式会社 なすび

当社社名の由来は徳川家康公がこよなく愛でた一富士、二鷹、三なすびより頂いたものであり、静岡市内に9店舗運営するそれぞれのお店が、地元根付いたお料理を30年間提供し続けております。

今回ご紹介させていただきます「葵小町」は、地元清水港で水揚げされたまぐろはもちろんのこと、それを由比港で揚がった桜えびと共に炊き込んだ当社オリジナル「駿河炊」、駿河湾で揚がったしらす、鯛黒はんぺん、アジの干物、わさび菜、三保産レッドオーレ、駒越えだ豆など地元静岡の食材をこのお弁当一つで十分満足していただける商品です。

お茶は、静岡農協オリジナルの全国に名を馳せる「両河内産」のお茶です。

TEL 0543-52-1006



いっぱい・静岡

しずきゅう
静岡給食協同組合

県外からのお客様にご賞味頂きたいお弁当です。「焼津特産の黒はんぺんのチーズはさみ揚げ」—これがおいしいんです。—「丸子の宿の山芋のあえ物」、「伊豆産が有名なわさび漬と茎わさび」、「甘味は抹茶をまぶしたわらび餅」、「由比特産の桜エビ」は味が映えるようおすしごはんの上にのせました。極めつけは「カテキンいっぱいの静岡茶と用宗漁港のカルシウムいっぱいのしらす干し(ジャコ)との「しずきゅう」手作りの無添加の特製ふりかけ」をごはんにトッピングしました。ちょっと見栄えは地味ですが、味わって楽しい「しずきゅう」の自信作です。ご安心といっしょにお届けいたします。

TEL 054-259-1341



静岡の彩り弁当

株式会社 竹酔

多くのお客より美味しいお弁当との評価をいただき創業28年となります。「安全で美味しいお弁当をお作りし、お客様に喜んでいただく」を経営理念とし、お弁当、仕出し料理を製造しています。全国より来ていただくお客様のために、静岡特産物を取り入れたメニューのお弁当もご用意していますので、お気軽にお問い合わせください。写真メニューは、桜海老、うなぎ、わさび漬など、静岡食材を使用したお弁当です。

TEL 054-252-7948



全国大会のお弁当 茶飯弁当

株式会社 東海軒

全国大会参加者が来静した折、その土地の地場産品を素材にしたお弁当は、一つの楽しみである。

茶所静岡にとって、「茶飯弁当」があります。

香りの良い抹茶で、ふんわりと炊き上げた茶飯の上に三葉茶葉をのせ、焼津の黒はんぺん、まぐろの角煮、安倍奥のわさび漬け、わさびしゅうまい、由比のさくらえび、大井川の鰻の蒲焼き、食後のデザートとして安倍川餅、フルーツ等々の地場の食材を使用したお弁当が召し上がられたお客様に大変好評を得ています。

TEL 054-253-5171



港かっぱれ弁当

合資会社 やすい軒

静岡市清水には「清水みなと祭り」という歴史と伝統のある祭りがあります。「江戸芸かっぱれ」をとり入れた踊りを創作し、毎年2万人以上の人々が総おどりに参加しています。この踊りにちなみ、祭り弁当「港かっぱれ弁当」が誕生しました。

お弁当の内容は、地元桜エビのかき揚げ、しらすのちりめん、水揚げ日本一の鮭の角煮、わさび漬け等。その他海老の鬼がら焼き、玉子焼き、煮物など大変に豪華なお弁当です。また、御飯も祭らしくちらし寿司にしております。(白飯でも可能です。)

TEL 0543-65-5091(東名店)

