

# おもてなし弁当を紹介！

2023.06.07

第73回全国植樹祭の招待者の皆様に、召し上がっていただいた「おもてなし弁当」を紹介します。

県産食材や特産品をふんだんに使用した、岩手県ならではのお弁当を作りました。



割り箸



① 卵焼き  
岩手大槌サーモンの粕漬  
青なんばんみそっこ胡瓜

「岩手大槌サーモン」は大槌町のご当地サーモンです。

④ 北限のゆず香る  
三陸産茎ワカメの和え物  
～県産干し菊、県産ほうれんそう入り～

岩手県はワカメの生産量全国第2位です。茎ワカメを県産食材で和えました。

⑦ 銀河のしずくご飯

「銀河のしずく」は岩手県のオリジナル品種です。

② さいさいどり  
菜彩鶏のごま南部からあげ

岩手県の銘柄鶏「菜彩鶏」にごまをまぶして岩手らしく仕上げました。

⑤ いわて牛の塩コショウ焼き  
県産アスパラガスの天ぷら添え

岩手県を代表するブランド牛「いわて牛」に旬の野菜を添えました。

煮しめ  
⑧ ～県産原木乾しいたけ、西わらび、  
県産こんにゃく、県産ヒメタケ入り～

岩手県の郷土料理です。山の恵みをふんだんに取り入れました。

③ こんじき  
金色の風の  
県産古代米入りご飯

「金色の風」は岩手県のオリジナル品種です。岩手県は雑穀の生産量全国1位です。

⑥ 黒豆ゼリー

県産黒豆の煮汁を使用して作った優しい甘さのゼリーです。

⑨ 生姜餅

県南地域では節目毎に餅を食べる食文化があり約300種類の食べ方があります。

#### 【食材協賛企業】（五十音順 敬称略）

- ・岩手県漁業協同組合連合会（茎ワカメ）
- ・岩手県産株式会社（干し菊）
- ・岩手県しいたけ産業推進協議会（原木乾しいたけ）
- ・株式会社十文字チキンカンパニー（菜彩鶏）
- ・株式会社西和賀産業公社（西わらび）
- ・株式会社道奥（青なんばんみそっこ胡瓜）
- ・JAいわてグループ（アスパラガス、いわて牛、銀河のしずく、古代米、金色の風、ほうれんそう）

JA岩手県中央会、JA岩手県信連、JA岩手県厚生連、JA全農いわて、JA共済連岩手

- ・有限会社竹屋製菓（黒豆ゼリー）
- ・有限会社千葉恵製菓（餅）
- ・弓ヶ浜水産株式会社（岩手大槌サーモン）