

いわて地産地消弁当に係るイベント出品一覧表

認証区分	弁当名	写真	主な食材	特 徴	料 金	製造業者等	所在地	イベント出店の有無	
								【Y花巻店】 9/17(水)～21(日)	【川徳本店】 9/25(木)～28(日)
第1 回 認 証	いわて恵みづくし弁当		うに、さんま、めかぶ	・岩手産のうにをメインに県産米100%を使用した炊込ごはん	1,300円	基石給食㈱	大船渡市	○ 9/17・18のみ	
	四季彩弁当 ～展勝地小唄～		北上コロッケ(白百合ポーク)	・お米は県産米(ひとめぼれ)100%を使用 ・おかずは北上の食材(白百合ポーク、彩菜鶏)を使用	1,575円	㈱クッチーナ	北上市	○	○
	三陸大船渡海の旬華弁当		うに、いくら、ほたて	・酒蒸しウニ・いくらなどの海の幸を味わいながら季節感あふれる食材の豪華弁当	1,800円	㈱丸森	大船渡市	○ 9/19・20のみ	○
	前沢牛めし		前沢牛	・県産ひとめぼれ100%を使用 ・前沢牛を使用したすきやき風のお弁当	1,200円	㈱日本レストランエンタプライズ盛岡営業支店	盛岡市	○	○
	岩手のおべんとう		いわいどり、ほたて煮	・県産ひとめぼれ100%を使用 ・岩豆腐田楽やいわいどりといった県産食材を使用	1,000円	㈱日本レストランエンタプライズ盛岡営業支店	盛岡市	○	○
	三陸ホタテハンバーグ弁当		ほたて、前沢牛、いくら	・お米は県産ひとめぼれ100%使用 ・ほたて、前沢牛、佐助豚のハンバーグを使用	1,155円	(有)中村家	釜石市		○
	前沢牛めし		前沢牛	・お米は県南産ひとめぼれを使用 ・前沢牛を使用	1,300円	㈱斎藤松月堂	一関市	○	○
	けせん黄金海道弁当		いくら、鮭	・お米は県南産ひとめぼれ100%使用 ・岩手産のいくら(醤油漬け)と焼鮭のほぐし身	1,050円	㈱小川	大船渡市	○	○
	岩手短角和牛しぐれ煮弁当		いわて短角和牛	・お米は県南産ひとめぼれ、県北産いわてっこのブレンドを使用 ・二戸市で飼育された「いわて短角和牛」、笹がき牛蒡のしぐれ煮	1,000円	生内商事㈱	二戸市		○
	第2 回 認 証	岩手ハイカラ巻		ポークソーセージ、カツ	・一関産のポークソーセージ、県産のカツ、一関産のひとめぼれを使用 ・岩手の食材を使用した洋風の巻きで、一関産の玉こんにゃくも使用	680円	ネクセリア東日本㈱盛岡支店	盛岡市	○
岩手和牛ステーキ弁当			岩手黒毛和牛	・岩手の大自然の中で育てた黒毛和牛をたっぷり使った贅沢なお弁当 ・バター、赤ワインで焼き、フルーツも入れた洋風のお弁当	1,400円	㈱日本レストランエンタプライズ盛岡営業支店	盛岡市	○	○
南部いなか御膳			鮭、山菜煮、いわて和牛	・県産の食材をふんだんに使った、一昔前のご馳走をイメージしたお弁当	1,000円	㈱日本レストランエンタプライズ盛岡営業支店	盛岡市	○	○
第2 もりおか 中津川めぐみ弁当			山菜、いわい鶏	・創業101年の東家の料理長が岩手の食材をふんだんに使って腕をふるったお弁当 ・盛岡市中心部を流れる中津川に絡む食材も使用	2,100円	(合資)東家	盛岡市		○
前沢牛のハンバーグキノコのインポルティエーニ			前沢牛	・前沢牛を使ったハンバーグでイタリアの香り高いキノコと県産椎茸、オリーブ等イタリア食材を網羅で閉じ込めたハンバーグ ・和牛特有の脂分が焼肉な食感 ・有機栽培の大豆醤油を使ったレモンとリンゴの甘辛いソースで味付け	1,180円	バードランドカフェセントラルパーク店	盛岡市		○
前沢牛ハンバーグ弁当			前沢牛	・前沢牛を使用したハンバーグ弁当 ・県産「ひとめぼれ」使用	1,100円	(有)あべちう	一関市		○
三陸おおふなと黄金海鮮重			南部どり、ほたて、あわび、いくら	・平泉の黄金文化を支えたとされる気仙地方の産金の歴史をもとに、三陸の海の幸をふんだんに使い趣向を凝らした料理で、黄金をイメージした内容 ・二枚重ねの容器はそれぞれ4つに仕切られ、黄金食の料理と相まって松花堂弁当的な高級感 ・たくさん海の幸をちよっとずつ堪能したい方向けの本物志向のお弁当	2,000円	㈱小川 ㈱サキヤマ 基石給食㈱ ㈱ウェディング ㈱パレスまるしち	大船渡市	○	

※平成20年9月16日現在