

# いわて地産地消弁当認証一覧表

No.	弁当名	写真	主な食材	特徴	価格 (税込)	主な販売場所	製造業者等	所在地
第1回(平成20年4月25日認証、平成23年4月25日更新、平成26年4月25日更新、平成29年4月25日更新)								
1	いわて恵みづくし弁当		あわび、ほたて、さんま	・「あわびのバター焼き」・「ほたての煮浸し」・「さんまのかば焼き」等海産物をふんだんに使用した商品となっております。また、弊社オリジナル「ウニとわかめの炊き込みご飯」はグルメ派も絶賛の逸品です。	1,350円	持ち帰り寿司海鮮番店頭及び配達	基石給食(株)	大船渡市
2	四季彩弁当～展勝地小唄～		北上コロッケ(白百合ポーク)	・原材料を県産100%使用して、主に北上の食材を弁当に詰め込みました。(雑穀米コロッケ・北上コロッケ他)	1,200円	予約受注による当社工場での販売(配達も可)	(株)クッチーナ	北上市
10	岩手短角和牛しぐれ煮弁当		いわて短角和牛	岩手県産短角和牛のうで、肩肉を柔らかく炒め煮し、ごぼうのシャキシャキした食感を合わせ甘辛い味付けで冷めてもおいしい弁当です。	1,029円	(株)JR東日本リテールネットニューデイズ二戸店、なにやーと物産センター	生内商事(株)	二戸市
第2回(平成20年8月7日認証、平成23年8月7日更新、平成26年8月7日更新、平成29年8月7日更新)								
12	岩手もちモチ弁当		ヒメノモチ、もちもち牛	紫波町産ヒメノモチを使用したきねつきもち(3種)。JAいわて中央管内産ひとめぼれ(特別栽培米)と、もちもち牛使用で調理は全品手作りで。果物はいちご、ブルーベリー、ぶどうなど県内産を中心に使用しています。	864円	自社店舗にて予約販売	(株)JAシンセラ	盛岡市
18	「いわて発」白金豚焼肉弁当		白金豚	花巻市で生産された白金豚を使用した焼肉弁当(和風ソース、しょうが風味)です。	1,080円	自社店舗にて予約販売	仕出屋ピーコック・トレテール	矢巾町
19	「いわて発」大地の恵弁当(白金豚弁当)		白金豚	花巻市で生産された白金豚を使用した焼肉(和風ソース、しょうが風味)と白金豚のとんかつを自家製のタレで味付けし、ミックスしたお弁当です。	1,296円	自社店舗にて予約販売	仕出屋ピーコック・トレテール	矢巾町
第6回(平成23年6月23日認証、平成26年6月23日更新、平成29年6月23日更新)								
56	「岩手発」前沢牛カルビ焼肉弁当		前沢牛、卵、山菜	旨みいっぱい、前沢牛のカルビ肉を焼き、自家製のソースで仕上げた旨みのお弁当です。	1,980円	自社店舗にて予約販売 岩手県の物産展で販売	仕出屋ピーコック・トレテール	矢巾町
57	岩手のお肉競演味わい弁当		白金豚、前沢牛、菜彩鶏	菜彩鶏、白金豚、前沢牛を使い、岩手の銘柄肉を一度に味わう豪華な一折です。金婚漬は花巻で生産されたみそ漬の金婚漬です。	2,160円	自社店舗にて予約販売	仕出屋ピーコック・トレテール	矢巾町
第7回(平成24年9月13日認証、平成27年9月13日更新)								
64	いわてしあわせ弁当		鶏の唐揚げ、さんまの竜田揚げ、すき昆布煮	雑穀ご飯と醤油風味の茶飯、おかずには岩手県産鶏もも肉の醤油味唐揚げと岩手県産さんまの竜田揚げならびに岩手県産すき昆布煮が入ったお弁当です。	500円	川徳、さくら野、賢治の土直営店	(株)岩手米飯	花巻市
69	矢越カブぶかし		矢越カブ、小豆	地元室根産のもち米「ヒメノモチ」に、幻のかぶと言われやまぶき色が鮮やかで甘味があり、食物繊維・ビタミン・ミネラルが豊富な矢越地区に根差した「矢越かぶ」と、小豆を混入し特殊加工したおこわです。	270円	産地直売所	室根12区農産物加工場「ひこばえ食工房」	一関市室根町
70	いわてゴマどり味鶏 <small>ミドリ</small>		唐揚げ(五穀味鶏)	盛岡を代表する南部せんべいをイメージして白ごま、黒ごまを絡めました。鶏肉に下味をつける際、藤原養蜂場のはちみつを絡め、そうすることでお肉が柔らかくジューシーになります。ほんのり甘い唐揚げに仕上がりました。	750円	岩手県民会館、近隣施設仕出可能	特定非営利法人 ワーカースコープ 盛岡風土事業所くらぼっこ レストランくらぼっこ	盛岡市