

# 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14回(平成28年4月22日認証)								
87	岩手ふるさと弁当		短角牛コロッケ、塩焼き鮭、切干大根煮	素材の旨みを味わえるようシンプルな味付けになっています。岩手県産塩焼き鮭と岩手県産短角牛コロッケをメインのおかず、切り干し大根・すき昆布煮と、どこか懐かしい故郷を思わせる内容の弁当です。	430円	イオン県内16店舗、川徳、さくら野 他	(株)岩手米飯	花巻市
第15回(平成28年6月24日認証)								
88	いわて県産鶏かつ弁当 特製ソース添え		鶏かつ、切干大根煮、味わい山菜の人参和え	岩手県産の鶏肉を手造りカツにし、岩手県産の味噌大根漬けをブレンドしたオリジナルソースをトッピングしました。岩手県産の山菜や、十二穀ご飯を使用するなど、穀の郷・岩手をイメージした弁当になっています。	600円	イオン県内16店舗、川徳、さくら野 他	(株)岩手米飯	花巻市
第16回(平成28年8月26日認証)								
89	岩手県産サンマの香味焼き弁当		サンマの香味焼き、切干大根煮、味わい山菜の人参和え	岩手県産のサンマを甘味噌仕立ての梅風味にし、香味焼きにしました。サンマの香りと梅の風味が相性の良いひと品になります。岩手の秋の入りを感じさせる弁当です。	645円	川徳、賢治の土直堂店 他	(株)岩手米飯	花巻市
第17回(平成29年2月24日認証)								
90	いわて 短角牛牛めし弁当		山形短角牛	地元の久慈市山形町で生産されている短角牛を使い、オリジナルのタレで炒め煮して、甘辛仕上げています。	1080円	焼肉・冷麺福次郎(予約販売)	(株)オフィスCOEUR	久慈市
91	とことんいわって弁当		カツレツ、キャベツ、季節野菜	岩手町産やまと豚をミルフィーユのように何層にも重ねて、岩手町のお煎餅を混ぜた衣でカツレツに仕上げ、岩手町産のやわらかくみずみずしいキャベツを添えました。ごはんも岩手町産ひとめぼれを使用。とことんいわての食材にこだわりました。	520円	道の駅石神の丘(産直施設)	(株)岩手町ふるさと振興公社	岩手町
92	岩手短角牛弁当やわらか煮		いわて短角牛、ごぼう、梅干し	いわて短角牛をブロックで煮込み、やわらかくなったところで手作業で身をほぐし、ほぐし身の特製のタレで仕上げています。金平ごぼうと牛肉のマッチングが旨さを引き立てます。	1,480円	自社店舗、道の駅石神の丘、いわて沼宮内駅(プラザあい)、(株)川徳等	(株)肉のふがね	岩手町
93	KOMABENTŌ(こま弁当)		さんま、鶏肉、季節のフルーツ	その時期の旬のものをふんだんに使い、食バランスガイドにのっとった野菜中心の献立で弁当を詰めています。減塩、減糖、減脂を常に心掛けて、消費者の方々にヘルシーな食生活を薦めながら、家庭より近いところから食育を発信していきたいと思っています。	500円	自社店舗	デリカカフェ茶～夢	一関市
第18回(平成29年4月28日認証)								
94	岩手県産鶏カツのごまみそだれ弁当		わかめご飯、鶏むね肉、すき昆布煮、干し大根、厚焼卵焼き、かぼちゃ煮、人参煮、干しいたけ、いんげん、鮭、みそ漬大根	岩手県産ムネ肉をカツにして、自社製ごまみそだれをかけました。また、岩手県産の食材(干し大根・干しいたけ・すき昆布煮)をメインとした副食も多く入っており、ご飯も二種類の味を楽しめます。	626円	イオングループ、川徳、さくら野、賢治の土直堂店 他	(株)岩手米飯	花巻市
95	岩手県産鶏肉の塩麴焼井		茶飯、若鶏もも肉、錦糸玉子、みそ漬け、干しいたけ	岩手県産の若鶏もも肉を塩麴に漬けて焼きました。岩手県産の干しいたけの食感とマッチした味付けになっております。	429円	イオングループ、川徳、賢治の土直堂店 他	(株)岩手米飯	花巻市
96	岩手県産豚肉&岩手県産山菜のナムル丼		山菜ミックス、豚肩ロース、にんじん、葉だいこん、切干大根	岩手県産の食材(豚肉・山菜ミックス・切り干し大根)をピビンバのたれで味付けしました。また、葉大根とにんじんのごまあえもご飯の上のせて彩りを楽しめる丼となっています。	538円	イオングループ、川徳、賢治の土直堂店 他	(株)岩手米飯	花巻市