

グルメ特集

全国ご当地

日本全国の美味しいご当地メニューが大集結!!



19 イカ焼き (大阪府)
イカの切り身を小麦粉の生地と一緒に鉄板で焼いた焼き焼。
スクエア20 クリア (184×117×25(23)mm)
15食品容器カタログP.131参照

18 ゆる辛丼 (京都府)
京漬物、みふ菜と向日特産竹の子佃煮を使ったさっぱりとした丼。
福角丼 17-17H 光彩青 (167×167×31mm)
(ごはん約170g)
15食品容器カタログP.99参照

17 新感覚おにぎり「MAKI」近江スペシャル (滋賀県)
近江米、九条ねぎ、卵等で作った「スタミナ炒飯」と「京七味ウイナー」を春巻きの皮で手巻きにして焼き揚げたスティック状のおにぎり。
LA-191-1H 黒 (191×143×26mm)
15食品容器カタログP.71参照



20 淡路島バーガー (兵庫県)
淡路牛や淡路産玉ねぎ、スモークベーコンなど淡路島産の厳選素材を使用したハンバーガー。
FK/バックBK-145 (147×149×46(33)mm)
15食品容器カタログP.127参照

21 寧楽丼 (奈良県)
ヤマトポーク、やまと小町サラダ茄子、サラダみずな等地元産の食材をふんだんに使用した丼。
福丸丼 180H 赤木目GL (178×45mm)
(ごはん約180g)
15食品容器カタログP.95参照

22 いただき (鳥取県)
油揚げの中にお米や野菜を入れ、炊き込んで作る境港市の代表的郷土料理。
花舞臺 2-3H 輪彩赤 (174×140×22mm)
(ごはん約180g)
15食品容器カタログP.13参照



24 とんちゃん鍋 (山口県)
たっぷりの野菜と牛ホルモンを日本の味噌と韓国のコチュジャンを合わせたタレで焼き煮込み鍋。
TR鍋 中 本体クリーム (173×154×48mm)
15食品容器カタログP.59参照

23 ガンスチーズカレー (広島県・呉市)
魚のすり身や玉ねぎを混ぜて揚げた惣菜「ガンス」を使用したカレー。
SP-502H 木目こげ茶 (210×37mm)
(ごはん約280g)
15食品容器カタログP.88参照

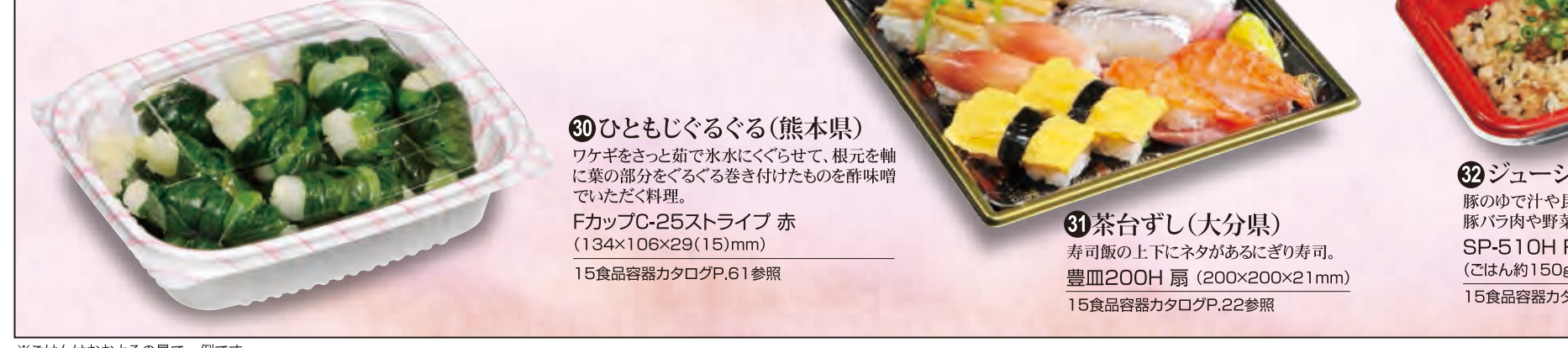
26 坂本龍馬脱藩にぎりめし (愛媛県)
里芋を裏ごしし、麦味噌と合わせておにぎりに塗ってオープンで焼いた焼きおにぎり。鯛飯と菜飯の二種類がある。
FK/バックP-902 (182×97×19(19)mm)
(ごはん約100g×2)
15食品容器カタログP.129参照



25 阿波の鯛美人丼 (徳島県)
阿波踊りの編笠に見立てられた丼。カラと揚げた鯛をご飯の上のせ、梅おろしソースでいただく。
SP-180-3H 黒 (180×66mm)
(ごはん約370g)
15食品容器カタログP.97参照

29 トンカツ・カレー・ロール (佐賀県)
鶏肉を使ったキーマカレーに野菜などを盛り付け、鳥橋市の郷土料理「ふな焼き」をイメージした生地で巻いた料理。
福皿 18H 黒 (180×180×21mm)
15食品容器カタログP.55参照

28 直方焼きスパ (福岡県)
豚肉、キャベツ、玉ねぎといった焼きそばの具を使用し、ケチャップソースで味付けしたスパゲッティ。
TR-110-5H ビエール (220×27mm)
15食品容器カタログP.91参照



30 ひとつもじぐるぐる (熊本県)
ワケギをきつと茹で氷水にくぐらせて、根元を軸に葉の部分でぐるぐる巻き付けたものを酢味噌でいただく料理。
FカップC-25ストライプ 赤 (134×106×29(15)mm)
15食品容器カタログP.61参照

31 茶台ずし (大分県)
寿司飯の上下にネタがあるごぎり寿司。
豊皿 200H 黒 (200×200×21mm)
15食品容器カタログP.22参照

32 ジューシー (沖縄県)
豚のゆで汁や昆布の戻し汁を使い、ご飯と一緒に豚バラ肉や野菜を入れて炊く沖縄の伝統料理。
SP-510H R/B (164×114×35mm)
(ごはん約150g)
15食品容器カタログP.101参照



1 コーン炒飯 (北海道・芽室町)
スイートコーンをたっぷり使用し、コーンバターと醤油で味付けをした、黄色く鮮やかな炒飯。
FKプレート21-15H 白 (210×145×22mm)
(ごはん約150g)
15食品容器カタログP.89参照

4 仙台ハイカラ寿司 (宮城県)
スラムや焼豚をネタに使った寿司。
夢舞台 1-4H 黒 (217×107×28mm)
15食品容器カタログP.15参照



3 味ぶかし (岩手県)
もち米にこんにやく、人参、干し椎茸、ゴボウ、竹の子、油揚げを入れてふかしたご飯。
豊皿 145H 黒淵赤 (145×145×21mm)
(ごはん約130g)
15食品容器カタログP.22参照

5 高崎鶏めし丼 (群馬県)
高崎名物の「鶏めし弁当」の丼バージョン。醤油風味が香る茶飯と様々な方法で調理された鶏肉が楽しめる。
TR-150H 黒 (162×162×42mm)
(ごはん約260g)
15食品容器カタログP.103参照



6 ホワイト餃子 (千葉県)
肉まんのような分量の皮を使い、揚げずのよとして作る。外はパリパリ中はもちもちとした餃子。
E-50H 黒 (194×119×35mm)
15食品容器カタログP.58参照

7 黒焼きそば (東京都)
ウスターソースとイカ墨、そして黒酒でできた専用ソースをたっぷり使った焼きそば。
福皿 18-12UH 白 (180×120×25mm)
15食品容器カタログP.53参照



9 米粉クレープ (新潟県)
米粉を生地使用。てんさいとオリゴ糖が入ったヨーグルトと三種のフルーツソースのヘルシーなクレープ。
福皿 18H 白 (180×180×21mm)
15食品容器カタログP.55参照

11 油揚げ (山梨県)
サクサクの皮にふんわりとした中身で、ボリュームも満点の大判油揚げ。
福小鉢 大 本体 黒 (162×162×33mm)
15食品容器カタログP.57参照



10 白山堅豆腐カレー (石川県)
歯ごたえのある堅豆腐を使ったヘルシーカレー。
SP-501H 黒 (275×183×30mm)
(ごはん約250g)
15食品容器カタログP.88参照

18 高森アルプスサーモン丼 (長野県)
養殖ニジマスの「アルプスサーモン」を使用した栄養価の高い丼。
折膳 180H 流華藍 (173×173×33mm)
(ごはん約220g)
15食品容器カタログP.37参照



16 三河一色うなぎの豪華丼 (愛知県)
うなぎの頭肉から取れる出汁で炊き込んだご飯に、蒲焼・鰻巻・菜味をのせたスペシャル丼。
福丸丼 190H ひとえ青 (191×45mm)
(ごはん約240g)
15食品容器カタログP.95参照

15 ふくろい遠州おはたき肉まき (静岡県)
袋井市周辺で江戸時代から食べられている「うろち米」の玄米を餅にして串に刺し、豚肉を巻いて香ばしく焼いた串料理。
E-223H 白 (200×125×18mm)
15食品容器カタログP.58参照

※ごはんはおおよその量で一例です。

※写真はイメージです。※ごはんはおおよその量で一例です。