

16 いただき(鳥取県)

鳥取県西部で愛される大きな油揚げの田舎飯。大きな油揚げの中に生のお米・野菜を詰めて、だし汁でじっくり炊き上げたもの。

花舞喜2-3H輪彩赤 (174×140×22mm)
2019-2020食品容器カタログP.14参照



NEW

15 どて焼き(大阪府)

牛のスジ肉を味噌やみりんなどで時間をかけて煮込んだもの。「どて煮」または「どて」とも言う。

プリモ12-11DH黒 (126×114×19.8mm)



1 いかめし(北海道)

いかの中に米を入れて炊き上げた料理。北海道渡島地方の郷土料理。

舞台箱10H天守 (252×149×33mm)



2 チャンチャ焼き(北海道)

鮭などの魚と野菜を焼いて味噌などで調味した郷土料理。北海道の漁師町の名物料理。

E-24H (195×121×20mm)

2019-2020食品容器カタログP.57参照



17 しじみおこわ(島根県)

島根県宍道湖で獲れるしじみをういた郷土料理。しじみの出汁がもち米のおこわにしみ込んだ美味し一品。

味咲井160H空海 (157×157×45mm)(ごはん約200g)

2019-2020食品容器カタログP.98参照



18 あなご飯(広島県)

瀬戸内地域の郷土料理。瀬戸内のあなごを蒲焼きにし、「うな井」のように盛りつけて食べる。

TR-771H弥生 (180×130×35mm)

(ごはん約430g)

2019-2020食品容器カタログP.109参照



19 けんちょう(山口県)

山口県の郷土料理。大根を使った料理でけんちょう煮、けんちょう炊きとも言われる。元々は精進料理であったが、一般家庭にも広まる。

プリモ17-11Hあまのグリーン

(176×114×16mm)

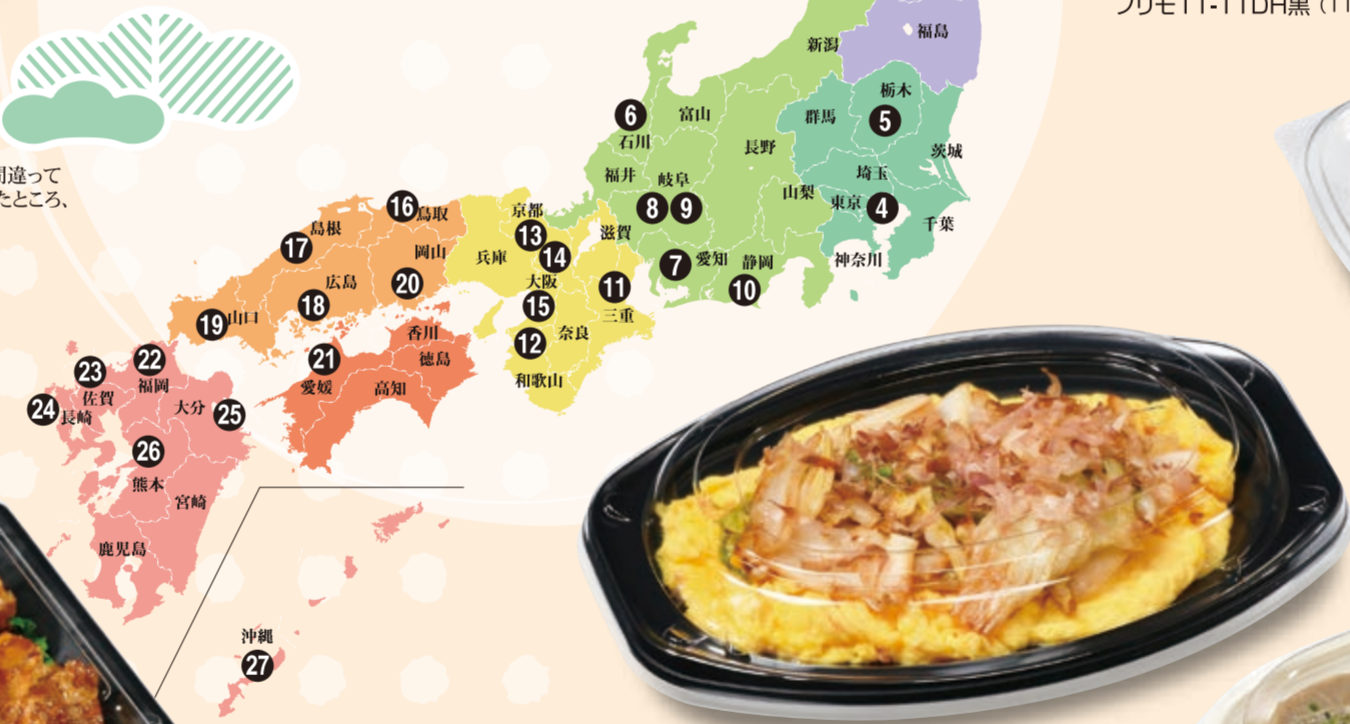
2019-2020食品容器カタログP.60参照



全国ご当地
グルメ特集

日本全国の「美味しい、ご当地

メニューが大集結!!



3 五目冷やしーめん(宮城県)

素麺の一種であり、宮城県白石市で生産される同地の特産品。白石温麺とも呼ばれ、「うーめん」あるいは「うーめん」と仮名で表記されることも多い。

プリモ18-13Hあまのブルー (186×136×16mm)

2019-2020食品容器カタログP.60参照

4 深川飯(東京都)

アサリ、ハマグリ、アオヤギなどの貝類とネギなどの野菜などを煮込んだ汁物を米飯に掛けたものや、炊き込んだもの。

(本体)M-10SHR/B (164×114×45mm)

(中仕切)M-10S中仕切黒E

(ごはん約190g)



5 しもつかれ(栃木県)

北関東地方に分布する伝統の郷土料理。初午の日に作り赤飯とともに稲荷神社に供える行事食。

プリモ13-11Hあまのピンク

(136×114×16mm)

2019-2020食品容器カタログP.60参照



6 じぶ煮(石川県)

石川県金沢市の代表的な郷土料理。鴨肉(もしくは鶏肉)をそぎ切りにして小麦粉をまぶし、だし汁に醤油、砂糖、みりん、酒を合わせたもの。

プリモ11-11DH黒 (114×114×19.8mm)



8 ころ煮(岐阜県)

岐阜県の郷土料理。当地で「ころい」と呼ばれる小さくてご飯に乗せ(まぶした)もの。名古屋めしのひとつ。

(本体)M-12SBH黒(209×114×36mm)

(中仕切)M-124SB中仕切赤E

(ごはん約170g)



7 ひつまぶし(愛知県)

蒲焼にしたウナギの身を切り分けた上で、お糰子などに入れたご飯に乗せ(まぶした)もの。名古屋めしのひとつ。

(本体)M-12SBH黒(209×114×36mm)

(中仕切)M-124SB中仕切赤E

(ごはん約170g)



21 鯛めし(愛媛県)

愛媛県の郷土料理。東予地方や中予地方では焼き鯛の炊き込みご飯を鯛めしと呼ぶが、南予地方では鯛の刺身を、醤油タレに他の具材とご飯に載せたものを鯛めしと呼ぶ。

新角桶9H天守 (198×198×33mm)

(ごはん約370g)

22 がめ煮(福岡県)

福岡県の代表的な郷土料理。炒り鶏や筑前煮、筑前炊きとも呼ばれる。スッポン(どぶがめ)とあり合せの材料を煮込んで食べたのが始まりとも言われている。現在は鶏肉が主流。

福小鉢大全体黒 (162×162×33mm)

2019-2020食品容器カタログP.56参照



23 シシリアンライス(佐賀県)

佐賀市のご当地グルメ。ご飯の上に甘いタレで炒めた薄切り肉(牛肉が多い)と玉ねぎを乗せ、その上にレタスやトマト、きゅうりなどの生野菜を盛り付け、マヨネーズを網かけた料理。

SP-502H木目こげ茶 (210××37mm)

2019-2020食品容器カタログP.81参照



24 豚の角煮(長崎県)

長崎の豚の角煮の元は、中華料理の東坡肉(とんぼろ)。東坡肉の材料や作り方が和風にアレンジされ、卓袱料理の一品である東坡煮(とんぼ煮)となる。

福皿18H黒(180×180×21mm)

2019-2020食品容器カタログP.52参照



25 しいたけ味噌とじり焼き(大分県)

大分県の郷土料理。じり焼きからとも、生地がじりい(ゆるい)からとも言われる。日田地方ではへこ焼きと呼ばれる。

スクエア20さざなみ金 (184×117×25(23)mm)

2019-2020食品容器カタログP.130参照



14 水菜のたいたん(京都府)

京都の郷土料理おぼんざいニューの一つ。おぼんざいは京ことばで普段使いのおそうざいの事を言う。

プリモ15-11D黒 (250×152×27mm)



9 漬物ステーキ(岐阜県)

岐阜県飛騨地方の郷土料理で、漬けステとも呼ばれている。飛騨地方の居酒屋では人気の定番メニューである。

FKプレート21-15H黒 (210×145×22mm)

2019-2020食品容器カタログP.90参照

10 静岡おでん(静岡県)

静岡の郷土料理。牛すじで出汁をとり醤油で調味した黒い煮汁で煮たおでん。黒はんぺんを使い、すべての具に竹串を打つ。いわしやかつおの削り節、青のりをかけて食べる。

TR-160H (218×146×39mm)

2019-2020食品容器カタログP.92参照



11 手こね寿司(三重県)

三重県志摩地方南部の郷土料理。醤油を中心としたタレに鰯や鯖などの赤身の魚を漬けた後、寿司飯へと合わせて食べる。

新角桶15H小町 (228×228×33mm)



13 一銭洋食(京都府)

一銭洋食(いっせんようしょく)は、水に溶いた小麦粉にネギなど乗せて焼いた鉄板焼き料理。「洋食焼き」、「巻銭焼き」などとも呼ばれる。

福皿21-13H黒 (210×134×21mm)

2019-2020食品容器カタログP.54参照



12 いわしの紀州煮(和歌山県)

和歌山県の郷土料理。甘辛くもさっぱりとした味わい。ご飯やお酒のお供にぴったり。

プリモ15-11DH黒 (156×114×19.8mm)



※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。