ご注文締切日
11月3日（水）

「ワタミの宅食」11月8日週お届けの特別献立

ワタミの料理人が大集合！ おもてなし献立週間

ふだん「ワタミの宅食」の献立を考えているのは専門の料理人と管理栄養士ですが、今回は外食を担当する和洋中の料理人もこだわりのレシピで献立作りに参戦。おうちにいながら外食気分を味わえます。

●牛肉とアボカドの黒コショウ炒め

●ルーローハン風（台湾風豚肉ご飯）

●白身魚フライ トマトソース ジェノベーゼパスタ添え

●牛肉の黒酢炒め

●豚肉のさつま芋クリーム煮風 きのこトッピング

●鶏肉の鬼おろしあん 和風ゆず風味

●きのこご飯

●鶏肉の生姜味噌

中華のお料理提案！

四川料理に精通
花田竜貴

日本の四川料理の基礎を築いたという、東京の中華料理店を経験した花田。調味料を多様に使いこなす中華では、黒酢炒めやルーローハン風を提案します。宅食では珍しい、アボカドの使用も。お店のようなオリエンタルなおいしさは必見です。

洋のお料理提案！

数々のお店を手掛けたコック
内田光智

さまざまな人気のお店でコックを務め、一流ホテルのシェフが立ち上げたレストランで洋食の基礎を一から学んだ内田。宅食のお惣菜は基本が和食という課題の中、クリーム煮風では隠し味に白味噌を取り入れ、調和する洋食を目指しました。

和のお料理提案！

日本料理の基礎を知る板前
中村巧

二十歳から懐石料理のお店で働き、その後も割烹や和食屋さんで修業を積んだ中村。宅食のお惣菜は塩分やカロリーの計算が優先されますが、本来日本料理にはさまざまな作法があるといいます。花鳥風月を重んじ、今回はさりげなくゆずを取り入れるなど、お料理に秋をしつらえました。

「ワタミの宅食」料理人も腕をふるいました!!

◆チキンカツ ハニーマスタードソース

♠ハンバーグ オニオンきのこソース

◆白身魚の わさびタルタルソースがけ

♠白身魚と豆腐の 梅ポン酢だれ

今回は和洋中外食事業の仲間も参戦してくれました

宅食料理人・管理栄養士
◆**羽畑美咲**

宅食料理人
♠**稲田知嗣**

＼11月8日週は毎日変わる「おもてなし献立」です！／

	まごころおかず・まごころダブル	まごころ手鞠・まごころ御膳
11／8（月）	●牛肉とアボカドの黒コショウ炒め	●白身魚のわさびタルタルソースがけ
11／9（火）	●鶏肉の鬼おろしあん 和風ゆず風味	●牛肉の黒酢炒め ●ルーローハン風（台湾風豚肉ご飯） ※「まごころ御膳」
11／10（水）	●白身魚と豆腐の梅ポン酢だれ	●ハンバーグ オニオンきのこソース
11／11（木）	●豚肉のさつま芋クリーム煮風 きのこトッピング	●白身魚フライ トマトソース ジェノベーゼパスタ添え
11／12（金）	●チキンカツ ハニーマスタードソース	●鶏肉の生姜味噌 ●きのこご飯 ※「まごころ御膳」

70ページに切手不要のハガキがございます。ご感想をぜひお寄せください！

※「ワタミの料理人が大集合! こだわり"レシピ"のおもてなし献立週間」は、冷蔵調理済み商品「まごころおかず」「まごころ手鞠」「まごころダブル」「まごころ御膳」のメイン料理及び「まごころ御膳」の火曜日・金曜日の"変わりごはん"に、企画献立を盛り込んでいます。　※料理写真は調理後の盛り付けイメージです。食器類は付いておりません。　※記載の情報は2021年9月末時点の情報です。変更のある場合は「まごころスタッフ」よりご連絡いたします。