

農家の隠し鍋

きりたんぼ鍋の由来
 マタギ(狩人)が山に籠る際、残り飯を練って鍋に入れたのが発祥ともいわれる「きりたんぼ鍋」。
 秋田は、三方を山に囲まれた地形と、奥羽山脈からの豊富な湧水により、昔から飢饉がなく、米が豊かにとれました。そんな秋田ならではのきりたんぼ鍋は、今でも冠婚葬祭に欠かせないごちそうです。



安藤家の 新米100% / きりたんぼ鍋

きりたんぼ鍋。押しも押されぬ秋田人の「^{ソウルフード}魂の食」。1年の半分を雪に閉ざされる秋田の地で、これほど愛され、秋田の山々の幸を味わい尽くせる鍋は他にはないでしょう。

そんな秋田屈指の郷土料理「きりたんぼ鍋」を、秋田の農家、安藤家で食べられているそのまんなまの形でお届けできることになりました。大きな声では言えませんが、そんなそこらのきりたんぼ鍋とは、ベ・ツ・モ・ノ。リピート間違いなしのこめたび自信作です！

自家栽培米100%の「きりたんぼ」と「だまこ」が味わえる

安藤さんの田んぼで育った新米で、一本一本丁寧に作っています。
 2011年「全国ご当地鍋フェスタ」で第2位の準グランプリを獲得した郷土食、「だまこ」も入って、二度美味しい。



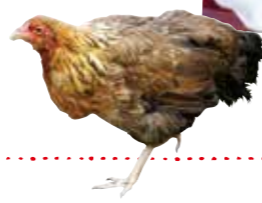
秋田で育った旬の新鮮野菜と、白神山地の水

都会ではめったに手に入らない「三関のせり」は、立派な“根っこ”と香りが特徴。白神山地の水が流れ込む畑で育った新鮮野菜と、「白神山水」がセットになっているので、届いてすぐに食べられます。秋田の大地の恵を余すところなくご賞味ください。



決め手は、日本三大美味鶏「比内地鶏スープ」

通常の3倍以上の150日間かけて放し飼いという厳しい基準で育てられる比内地鶏は、そのガラから取れる濃厚なスープが最大の特徴。煮込むほどにきりたんぼに染み込むコクと旨みをお楽しみください。



Ando Foods × こめたび

こめたび首藤からココがおすすめ！



【セリ】秋田県湯沢市特産で、三関のせりと呼ばれ、立派な根っこが香ばしく鍋の旨みをアップさせます。極端に言ってしまえば、「葉っぱを捨てても根っこを食べ逃すべからず。」

【きりたんぼ&だまこ】100%新米あきたこまちを「半殺し」にし、棒状に成型して安藤さんの田んぼで育ったお米で、一本一本丁寧に作っています。秋田の一部の地域でしか食べられない郷土食「だまこ」で、二度美味しい。



「こめたび」からおすすめ！



お客様の声

秋田の冬を堪能
 親戚の集まりがあったので、きりたんぼ鍋を注文しました。地元の美味しさをそのまま届けてもらえるのがいいですね！美味しい笑顔に話が弾みました。日本の冬はこうでなくっちゃ！

届いた食材だけで料理できて便利

思ったよりボリュームがあったので、翌日、白いご飯に比内地鶏のつゆをかけて食べたら…！舞茸とセリの香りと旨みのスープがサイコーでした。

こめたび首藤が、安藤さんちで出会った「きりたんぼ鍋」。自家栽培のお米を使った作りたてのきりたんぼに、新鮮な野菜を入れた鍋は、体の芯から温まり、誰もが笑顔になってしまう。「寒い冬は鍋を囲んでわいわい食べるのが日常。家族のきずなも強くなるよ。」と豪快に笑う安藤さん。秋田美人のおかみさんが、一つ一つ丁寧に梱包してお送りします。

お申込番号 A-1 のし OK ギフト OK

きりたんぼ鍋 大 6,900円

(税込・送料無料)

[5~6人分] きりたんぼ6本、だまこ餅9個、比内地鶏スープ
 地鶏肉340g、笹がきゴボウ、セリ、ネギ、マイタケ、
 白神山水 500ml×3本 ※消費期限：冷蔵で4日

お申込番号 A-2 ※同日着 別送になります

+こめたび米 2kg セット 8,400円

お申込番号 B-1 のし OK ギフト OK

きりたんぼ鍋 小 4,980円

(税込・送料無料)

[2~3人分] きりたんぼ3本、だまこ餅4個、比内地鶏スープ
 地鶏肉220g、笹がきゴボウ、セリ、ネギ、マイタケ、
 白神山水 500ml×2本 ※消費期限：冷蔵で4日

お申込番号 B-2 ※同日着 別送になります

+こめたび米 2kg セット 6,480円

※食材はすべて秋田県産です ※内容は、生産状況等により一部変更になることがあります ※写真はイメージです