

第1弾

# お結美定食



## いかにんじん

いかにんじんとは？  
いかにんじんは、江戸時代後期から伝わるとい  
う福島県北部の郷土料理です。福島県では  
お正月にかかせない伝統の一品で、細かく  
切った人参とスルメイカを醤油等で漬け込  
み、各家庭の味わいを楽しみます。



## 福神漬け

きゅうり日本一の街 須賀川のきゅうりを  
使ったお漬物。無添加でやさしい母の味。



## のり

深い緑色、艶のある表面、焼き立て海苔の  
上品な香りが、袋を開けた瞬間に広がります。



## うまくて生姜ねえ！

国産生姜と国産有機ハチミツを使用したちょっ  
と贅沢な生姜焼きのタレです。生姜焼きと銘打  
っていますが、甘ダレに仕上げていますのでお  
好みでアレンジを楽しんでください。



dream cafeでは、福島県産の食材を使った新メニューを提供して  
いく予定です。お楽しみに！