

安心工房 だよ！

2026年3月号

発行 株式会社安心工房 〒994-0071 山形県天童市矢野目2443 連絡先 e-mail : info@anshinkoubou.co.jp ☎023-654-1091



「4月のおこんだてできました」

～春の恵みをいただく、4月のひととき～

4月は新緑の季節、いよいよ春本番ですね。今月の安心工房では、この時期にしか味わえない「旬」の力を大切に献立をご用意いたしました。ほろ苦いふきのとうや菜花、瑞々しい孟宗筍にふき、そして芯まで柔らかい春大根や春キャベツ、シャキッとしたさやえんどう。春の食材は、冬の体に活力を与えてくれます。一品一品に心を込めた食養御膳で、うらかな春のひとときをどうぞお楽しみください。

詳しくはちよくばい品2026年4月をご覧ください。

～Side Dish～ 事務のご連絡

● 安心工房メルマガ配信
終了しました

2月27日(木)付にてメルマガの配信を終了いたしました。長くご覧いただきありがとうございます。

3月からは公式LINEにてご案内をさせていただきます。「最新おこんだて」や「新商品」などのご案内をしています。ぜひご登録いただき、情報やご注文にご活用頂けると嬉しく思います。



安心工房 ご利用のみな様へ

3月のご挨拶

「旬の食材で春を味わう」

春はあけぼの、心ま
でやわらぐ季節となり
ました。
春野菜は、やさしく軟
らかで、ほのぼのとし
た香りもあり、甘味や
栄養もぎゅっと詰まっ
ています。その良さを
逃さぬよう、できるだ
け手早く仕上げること
を心掛けています。季
節ごとに変わる食材の
手触りや質感を指先で
感じながら調理でき

のは、料理人にとって
何よりの悦びです。し
っかりと引いた出汁が
あれば、塩や砂糖を控
えても味がぼやけませ
ん。昆布、干しシイタ
ケ、煮干しなど、特産
地の上質な素材にこだ
わることで、薄味でも
薄く感じない「奥行き
のある味」に調理して
います。

安心工房
米山
正

● 3月3週分の発送曜日変更について

祝日週の為に惣菜、ミートの発送は3月19日(木)です。お届けはいつもと同じ曜日になります。ただ、月曜日着のご指定ができません。お荷物の受け取りをよろしくお願い致します。

※2026年安心工房カレンダーをご希望の方はご連絡ください。
次回のお荷物に同梱いたします。

～お申込み締切と発送のお知らせ～

● 「食養御膳」「食養御膳L(エル)」

申込締切日時	発送日
3月10日(火) 9:00	3月4週分 3月27日(金)
3月17日(火) 9:00	4月1週分 4月3日(金)
3月24日(火) 9:00	4月2週分 4月10日(金)
3月31日(火) 9:00	4月3週分 4月17日(金)

● 「冷凍ごはん」「お急ぎセット」

「選べる人気の単品惣菜」「他社製品お取り扱い」

申込締切日時	発送日
毎週火曜日 9:00	その週の金曜日最遅

● 「安心ミート」毎週お届け

豚肉：平田牧場 鶏肉：千葉産直つくば鶏

申込締切日時	発送日
毎週火曜日 9:00	翌週金曜日

● 「ちわっす魚屋さん」月1回お届け

申込締切日時	発送日
3月31日(火) 9:00	4月10日(金)

● 「安心干物」月1回お届け

申込締切日時	発送日
3月24日(火) 9:00	4月10日(金)

この紙面の詳細は同封のチラシと注文用紙に掲載しています。

詳しい情報は安心工房 HP <https://www.anshinkoubou.co.jp/> をご覧ください。

私たちの厨房風景

私のおすすめお惣菜



私のお勧めしたい一品は
「油淋さば」

油淋鶏のさばバージョンが新発売！

肉も良いけど「今日は魚が食べたいな」という気分の時にいかがでしょう。DHA・EPAたっぷりなジューシーなさばにネギと生姜の香味だれをたっぷりかけてさっぱりと食べられるようにしました。

さばの旨味が引き立ち、食欲アップ。ヘルシーで体も喜ぶ新定番です。
(笠原)

お問合せ・ご感想のコーナー

「おからチーズナゲット」レビューより
コロんと丸くて可愛い形のおからナゲットは、チーズ味でとても美味しいです？お酒とも合いますので、我が家ではオードブルに追加したりしています♪ おすすめの一品です。 S様

以前はどのお惣菜にも豆類がとて多く入っている気がしていました。最近少し控えられたのでしょうか。ちょうど良いバランスになったようで食べやすいです。 東京都 Y様

食養御膳に人気お惣菜や、お肉も同梱出来て助かります。 兵庫県 I様

～ 食養御膳・食養御膳L ～ 3月1週お届けメニューより



「副菜」 「焼き麩の 甘辛煮」



「主菜」 「牛肉と根菜の しぐれ煮」



和食の定番、煮物を主役に。天童黒毛和牛と根菜の旨味が際立つ「牛肉と根菜のしぐれ煮」と、山形名産「車麩」のしっとり柔らかな甘辛煮。郷土の恵みを詰め込んだ、心温まる一膳です。



焼き麩の 甘辛煮

牛肉と根菜の しぐれ煮



2cmほどにカットされた車麩大袋を準備します。



大鍋にたっぷりの水をはり、車麩を戻します。



4等分ほどに切った麩は卵をまぶし、エナメルトレイに並べて焼きます。

焼いた車麩を大鍋に移し、人に立ちした調味料で味付けします。



ごぼうは丁寧にささぎり、にんじんはいちょう切り。甘みの増した越冬大根や肉厚ののし椎茸も切っておきます。



火の通りに時間がかかる根菜類から大鍋に入れ干し椎茸の風味を生かします。



牛肉の旨味もプラスされ、いい匂いがしたら完成！