

秋田ディエックスだより

Vol. 20
平成30年5月2日号

いつもお世話になっております。秋田ディエックス(株)です。
いよいよゴールデンウィークに突入し、気付けば今年もすでに半年を過ぎようとしていますね。

★旬の話題★

**ゴールデンウィーク、お出かけする方も多いと思います。
旅行気分を盛り上げてくれるおすすめ駅弁をご紹介します。**

秋田ディエックス株式会社
TEL018-862-6808
FAX018-824-4411

カラーバージョンございます。
担当営業員までお気軽にお声をお掛けください。

★いかめし(北海道/森駅)



1941年に誕生して以来、甘辛い味が不動の人気を誇る定番駅弁です。

★うに貝焼き食べくらべ弁当(福島県/いわき駅)



酢飯の上に、いわき名物「うにの貝焼き」と蒸しウニ、国産イクラを敷き詰めた贅沢な駅弁です。

★牛肉どまん中(山形県/米沢駅)



山形県産米「どまんなか」の上に、牛そぼろと牛肉煮がのった牛丼風の駅弁。冷めても柔らかい肉が美味しくいただけます。

★鶏めし(秋田県/大館駅)



鶏の出汁で作った炊き込みご飯の上に、卵そぼろ、そして煮しめられた鶏肉がたっぷり入っています。日本三大鶏めしと言われています。

★網焼き牛たん弁当(宮城県/仙台駅) ★日本海ハタハタすめし(秋田県/秋田駅)



一枚ずつ丁寧に網焼きされた牛タンは、ギュッと旨味が凝縮されている。可熱材入りの容器を使用しているため、アツアツを味わえます。



駅弁コンクールグランプリを受賞した駅弁です。秋田名物ハタハタを48時間漬け込み焼き上げたハタハタをのせています。

★うに弁当(岩手県/久慈駅)



1日20個のみ調製される幻の駅弁です。ご飯が隠れるほどびっしりと敷き詰めた蒸しウニに彩りを加えるスライスレモンをひと絞りすれば、より一層ウニの甘さが引き立ちます。

★まるごとあわび弁当(岩手県/宮古駅)



三陸産のアワビを丸ごと1個ドーンと使用しており、酒蒸しにしてからぶ厚くスライスしたアワビが、何度でも食べたくなる至極の味わいです。

皆さんは、どの駅弁が
気に入りましたか!?



お知らせ

当社奥にあります事務所をフリースペースとして開放することに致しました。コーヒやお茶、テレビもありますので、時間の空いた時や情報交換の場所として皆様にご利用いただきたいと思います。一度遊びにいらして下さい!!



お気軽に
お寄りください!