



深川めし

# 漁師のまかない深川めし

1,000円(税込1,080円) 軽減税率8%

サイズ | 直径18cm

詳しくはこちら



ご予約  
2日以上前



「漁師のまかない深川めし」は、農林水産省が選定した「農山漁村の郷土料理百選」にも選ばれている深川めしをメインに据えた弁当です。

深川めしの起源は寛永6年(1629年)より隅田川の河口を埋め立て漁師町として栄えた深川の地(現在の江東区西部)で、地元漁師が浅蜆などのその場で採れた貝を味噌でさっと煮て、ご飯にかけて食べる日常食でした。

江戸時代に親しまれていたその味を再現する為、太平洋戦争時に製造を禁じられて幻の味噌となっていた江戸甘味噌をふんだんに使用、味噌の濃厚な風味を味わせる深川めしとなりました。

そしてその深川めしの取り合わせには、食材に合わせて一品一品味付けを調整している自家製の野菜の炊き合わせや、深川めしと同じく東京の郷土料理である金平ごぼうなど、江戸風情を感じさせる惣菜がバランス良く入っております。伝統的な味わいで構成された明治座流深川めし。是非、ご賞味ください。

※お持ち帰りが可能な商品の為、軽減税率(8%)を適用した価格です。



## 明治座 めし 会席弁当

副料  
岡  
Shigeru  
深川  
生粹