

おぶちの

牧弁当

# あらの野

—梅—

1,000円

みちのくの

あらの野の牧の駒谷も

取ればとられて

なれゆくものを

藤原

俊成

背景「六ヶ所村の三景」

古（いにしえ）の平安時代、この尾駮の牧は、  
京の都の名だたる貴族や歌人たちの憧れの地となっていた…。

その陸奥国の奥地から送り出された荒馬は、  
時の都人をも魅了し、名馬として謳（うた）われ続け、まさに垂涎（す  
いぜん）の的であった…。

今、その数多くの名馬をも輩出し続けてきた、この北の大地が、  
大自然が織りなす地味豊かな山海の食材を活かして、一つの弁当を  
世に送り出す…。

「生啖八寸」に続く、第二弾、

“おぶちの牧弁当”シリーズ

## 『あら野』 — 梅 — 1,000円

（横浜産）

一、桜姫鳥ごぼう揚

トマト入り餃子

鯖のくんせい

松笠イカ

（横浜産）

二、若鳥の照焼

小茄子肉詰

（地元産）

長芋しそ漬・ごんぼ漬

（青森産）

イカの早寿司

三、海老天ぷら、舞茸天ぷら

落・ごぼう・長芋煮付、キヌサヤ

（つがるロマン）

四、白米、紅鮭塩焼き

「みちのくのあら野の牧の駒谷も

取ればとられて 馴れゆくものを」

藤原 俊成

※陸奥国の「荒野の牧」と言えば、「尾駮の牧」を指しているといわれている。

※「藤原俊成（ふじわらのとしなり）」：「しゅんぜい」とも読む。平安後期から鎌倉

初期の公家・歌人。最終官位は正三位で、和歌所寄人。『千載和歌集』編者。子息  
に、『小倉百人一首』撰者の藤原定家がいる。



※仕入れの状況により、食材・メニューに  
変更がある場合がございます。