

おぶちの

牧弁当

# 野がい

—竹—

1,300円

夏草は

結ぶばかりになりけり

野がいし駒や

あくがれぬらん

源重之

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…。  
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

## 『野がい』—竹—1、3000円

二、菊花万頭

（五戸産）

一、ガーリック豚ペッパー焼

鰯照焼

海老湯葉包み揚

長芋しそ漬・ごんぼ漬

帆立串焼

（青森産）

焼豚チャーシュー

イカの早寿司

（平沼産）（つがるロマン）

四、しじみ貝入りごはん

三、海老天ぶら、エリンギ天ぶら、青唐天ぶら

小茄子肉詰

「夏草は 結ぶばかりになりけり

野がいし駒や あくがれぬらん」

源 重之

※平安時代、島や氾濫原及び三角州や扇状地、或いは川谷などの地形を利用した牧で、  
盛んに野飼（自由放牧）が行われていたと考えられている。

※「源重之（みなものしげゆき）」：「三十六歌仙」の一人。長徳元年（九九五）以  
後、陸奥守・藤原実方に従って陸奥国に下向し、この地で没している。相模権守を  
皮切りに、信濃守、日向守にも任じられている。



※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。