

おぶちの

牧弁当

野が かい

—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

鰯照焼

（地元産）

長芋しそ漬・ごんぼ漬

（青森産）

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

（五戸産）

一、ガーリック豚ペッパー焼

海老湯葉包み揚

帆立串焼

焼豚チャーシュー

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。