

ごはんのにのせるだけ、旨い漬け丼

第1回	●新潟県産甘えびと鯛の漬け丼 [塩麹味](まだい、ほっこくあかえび、米こうじたれ(米こうじ、食塩【オーストラリア】))
第2回	●知床産さくらますとつづ貝の漬け丼 (さくらます、エソパイ、しょうゆ(大豆、小麦、食塩【メキシコ・オーストラリア】)、みりん(もち米、米こうじ、米しょうちゆう(米、米こうじ))、食塩(海水))
第3回	●新潟県産ちだいとするめいかの漬け丼 (チダイ、するめいか、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、こんぶ)
第4回	●知床産鮭と帆立の漬け丼 (さけ、ほたてがい、しょうゆ(大豆、小麦、食塩【メキシコ・オーストラリア】)、みりん(もち米、米こうじ、米しょうちゆう(米、米こうじ))、食塩(海水))
第5回	●日本海産たいとするめいかの漬け丼 (まだい【日本海】、するめいか【日本海】、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、こんぶ)
第5回	●北海道3種の漬け丼かかれい・鮭・帆立 (さけ、あぶらがれい、ほたてがい、しょうゆ(大豆、小麦、食塩【メキシコ・オーストラリア】)、みりん(もち米、米こうじ、米しょうちゆう(米、米こうじ))、食塩(海水))