

寿

一之重

小海老の甘露煮 素揚げした小海老を甘草のたれでからめ、香ばしい食感に仕上げました。

伊達巻 伊達巻は、昔から華やかでしゃれた卵料理ということで、おせち料理に用いられてきました。甘さを控えめに焼き上げました。

金箔黒豆 国産丹波種の大粒の豆を使用し、ふつくと仕上げ、金箔を飾りました。

栗きんとん 栗を粗みじんにつぶし、きんとんに仕上げました。栗の風味をお楽しみください。

栗渋皮煮 栗を渋皮ごと柔らかく仕上げました。栗本来のうま味を丸ごとお楽しみください。

紅白かまぼこ 紅白の色使いは、平安・安寧を表します。形が日の出に似ていることから、初日の出を表すとされます。

海老塩茹で 海老は、腰の曲がった姿、長いひげを持つことから、長寿をあらわす縁起ものです。海老のうま味を逃さず、塩茹でにしています。

山吹きんかん 宮崎県の豊かな自然の中で育った金柑をワインシロップに漬け、中をくり貫いて白あんを詰めました。
※金柑の枝の部分にとげがある場合がありますので、ご注意ください。

いくら醤油漬 醤油漬けされたいくらのうま味とプリプリとした食感を、ご賞味いただき、この海の幸がもたらす至福の瞬間をお楽しみください。

紅白なます 紅白に見立てた大根と人参を、ほんのり柚子の香りを加えた甘酢で漬け込みました。

数の子美味漬 子孫繁栄の象徴として昔から縁起の良い食材とされてきた数の子。かつお節を効かせた和風だしで二度漬けしました。

鱈の彩り金紙巻 鱈の切り身を甘酢に通し、三種類の野菜、酢漬けた生薑と二緒に、おぼろ昆布と薄焼き卵で巻きました。彩りも美しい一品です。

香りごまめ ごまめは田作りの別名で、田を作るという意味から五穀豊穡を願う一品です。ごまごま油を加え風味豊かに仕上げました。

あわび煮 海の贈り物、あわびの芳醇さをお楽しみください。

二之重

手まりきんとん 栗あんの上に干し柿を切つてのせ、手まりの形にととのえました。栗あんと干し柿の甘味をお楽しみください。

海老黄金煮 長寿をあらわす海老に黄金（かね）色の衣をまとわせ、美味だしで炊き込みました。口に含めば、心おどる美味しさが広がる一品です。

カラスガレイ西京焼 脂のつた白身魚（カラスガレイ）を、白みその味噌床に漬けて込み、焼き上げました。

サーモン羽衣包み かつら剥ぎした大根を羽衣に見立て、甘酢で味付けしたサーモントラウトを、人参とゆず皮と一緒に包みました。ゆずの爽やかな風味をお楽しみください。

カシューナッツ餡焼き カシューナッツを餡焼きしました。カリッと香ばしい食感をお楽しみください。

4Xチキンのチキンロール ほうれん草とコーンをバターでソテーし、ゴーダチーズと二緒に4Xチキンで包み、オリーブ油で香ばしく焼き上げました。

あい鴨つくね照煮 SLCのあい鴨生つくねを、かつおだしを効かせた和風のたれで照り煮にしました。

竹の子土佐煮 新春を祝う食材の一つである「竹の子」を、かつおだしをたっぷり使い炊き上げました。

菜の花福良漬 新春にふさわしく菜の花をだしに漬け込み、色良く仕上げました。

梅花人参 新春を告げる梅の花に型取つたにんじんを、柔らかく和風だしで仕上げてください。

稚鮎湯葉巻 稚鮎を湯葉で巻いて揚げた後、甘辛のたれで炊き上げました。

つぶ貝とさくらげの新丈 つぶ貝、さくらげ、人参、枝豆を和風のたれで炊き、牛乳を加えた魚のすり身と合わせて蒸し上げました。

4Xビーフの牛丼巻 人参、ねぎ、牛蒡、春菊と色とりどりの野菜を4Xビーフで巻き、甘辛のたれを二度塗りして焼き上げました。

ブリの子旨煮 祝い魚である鯛の子（真子）を、生姜の香りを効かせてじっくり炊き上げました。

にしん昆布巻 にしんは数の子の親であり、子宝に恵まれるといわれます。「よろこぶ」といわれる昆布で巻き、甘辛く煮上げました。

三之重

カンパチ龍皮巻 カンパチを甘酢に通し、人参、きゅうり、酢漬けた生薑と二緒に、薄焼き卵と昆布で巻きました。

海老しいたけ じっくり煮つめて旨煮にしたしいたけに、海老のすり身をたっぷりとのせて蒸しました。

小松菜と菊花のなめこ和え 裏表のない無垢な心を、しいたけとすり身で表現しました。正月の心晴れやかな、家族団らんの一時に召しあがりください。

ひとくち昆布巻 昆布には「よろこぶ」の意味合いがあり、正月の料理の一つとして昔から使われてきました。その昆布を昆布巻にして味付けしました。

フルーツチーズ ほど良い酸味のクリームチーズに克蘭ベリー、レーズン、パセリを加えました。ワインのおつまみとしても最適な一品です。

うに二見焼 魚のすり身に牛乳を加えてまろやかさを出し、うにをのせて蒸しました。うにの香り豊かな一品です。

4Xビーフのローストビーフ（ソース付） 4Xビーフを使用し、牛肉のうま味を閉じ込めるように、じっくりローストしました。添付のソースをかけて召しあがりください。（肉の乾燥を防ぐため、ゼラチンを塗布しています。）

蟹とイタヤ貝の新丈 魚のすり身にずわい蟹の身、イタヤ貝、アオサを合わせ、蒸し上げました。海の香り豊かな味をお楽しみください。

帆立貝さんしょう煮 ほたて貝を味付けした煮山椒の実と一緒に、和風のたれで煮込みました。

4Xチキンの松風 4Xチキンのひき肉にねぎ、にんじんを加えたつくね種を使用し、揚げたれんこんを加えて蒸し、けしの実をふって仕上げました。

真だらの南蛮漬 真だらの切り身に衣をつけて揚げ、玉ねぎとパプリカと二緒に南蛮漬けにしました。

鯖と野菜の龍皮押し 鯖を甘酢で漬けたきゅうり、人参、生薑と二緒に、龍皮昆布と薄焼き卵で巻きました。彩りも美しい一品です。

小鯛ごぼう巻 漬け焼きした国産のレンコダイで、揚げたごぼうとしいたけを加えたすり身生地を包んで蒸し上げた後、焼き目をつけて仕上げました。

うーじウィッケン SLCの石垣島のうーじ糖（きび糖）を練り込んだ生地にくるみのキャラメルを挟んで仕上げました。香ばしくキャラメリゼしたうーじ糖の味をお楽しみください。

【お届け後の保存について】
すぐに解凍を始めない場合は、冷凍庫（マイナス18℃以下）で保存してください。

【解凍方法】
化粧箱から取り出し、風呂敷を開いて、お重を覆っているフィルムを剥がしてそのまま一段ずつ冷蔵庫で解凍してください（約35時間で解凍できます）。

※冷蔵庫に入らない場合は、化粧箱に入れたまま、直射日光の当たらない10℃以下の場所で解凍してください。

※解凍後、召しあがる1〜2時間前に室温に置いていただくと、一層おいしく召しあがりいただけます。

【召しあがり方】
解凍後、そのまま召しあがりいただけます。なお、レンジ対応マークが記載してある品は、皿に移し、ラップをかけて電子レンジで温めますと、より一層おいしく召しあがりいただけます。（加熱時間の目安：500W約1分）

品質には万全を期しておりますが、保存料等使用しておりませんので、解凍後はお早めに召しあがりください。特にお願い申し上げます。