おしながき

令和六年　元旦

寿

盛付け済 おせち　二段重絵馬【和風】

一之重

銀鮭西京焼（レンジ対応）
銀鮭の切り身を、白みその味噌床に漬け込み、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、ふっくらと仕上げ、金箔を飾りました。

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。

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。

のどぐろかけぽん漬
のど黒の身に下味をつけ、魚のすり身を包んで一度焼いた後、SLCの「万能かけぽん」を加えた和風だしで漬け込みました。

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、初日の出を表すと言われます。

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、塩茹でにしてあります。

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。

手まりきんとん
栗あんの上に干し柿を切ってのせ、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。

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、ゴーダチーズと一緒に4Xチキンで包み、オリーブ油で香ばしく焼き上げました。

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。

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。

カシューナッツ飴炊き
カシューナッツを飴炊きしました。カリッと香ばしい食感をお楽しみください。

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穣を願う一品です。ごまとごま油を加え風味豊かに仕上げました。

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。

4Xビーフの牛旬菜巻
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。

二之重

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一緒に南蛮漬けにしました。

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。

小松菜と菊花のなめこ和え
小松菜、菊花になめこを加え、和風だしでお浸しにしました。

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

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クランベリー、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。

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。）

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。

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

鯵の彩り金紙巻
鯵の切り身を甘酢に通し、三種類の野菜、酢漬けした生姜と一緒に、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。

サーモン重ね焼
醤油だれに漬けたサーモントラウトを一度焼き、卵でとじたひじきの生地をはさんで蒸し焼きにしました。鮮やかな色目もお楽しみください。

小鯛包み焼
生姜を効かせたたれに漬けた連子鯛でにんじんと牛蒡を包み、やさしい味に焼き上げました。

梅花人参
新春を告げる梅の花に型取ったにんじんを、柔らかく和風だしで仕上げております。

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。

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

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。

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。

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。

【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つけた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製造しておりますが、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ますよう、特にお願い申しあげます。