おしながき

令和六年　元旦

盛付け済 おせち　宝祥（ほうしょう）【七箱与段重ね】

宝珠

笹麩饅頭　こし餡をなま麩で包み、笹で巻きました。モチモチとした食感をお楽しみください。

あかいか白煮　あかいかに飾り包丁を入れ、生姜を効かせた甘めのだしで白煮にしました。

裏白しいたけ　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。

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。

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。

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。

花豆煮　花豆をしょうゆと砂糖でさっと煮上げました。ほっくりした食感とうま味が口の中に広がります。

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。

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。

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。

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。

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。

寿鍵

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。

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。

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。

五郎島金時のきんとん　金沢の伝統野菜のひとつ、五郎島金時のきんとんです。奥深い甘さをお楽しみください。
※微量の皮粒が入ることがあります。

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。

隠れ笠

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。

海老黄金煮　長寿をあらわす海老に黄金（こがね）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。

かき柚子胡椒漬　国産のかきを昆布だしで煮た後、SLCの「万能かけぽん」に柚子胡椒を加えたたれに漬け、ねぎをのせて仕上げました。

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。

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。

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。

巻物

牛旬菜巻　人参、ねぎ、牛蒡、春菊と色とりどりの野菜を牛肉で巻き、甘辛のたれを二度塗りして焼き上げました。

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一緒に南蛮漬けにしました。

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。

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。

小槌

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。）

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。

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。

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。

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。

鯖と野菜の龍皮押し　※鯖を甘酢で漬けたきゅうり、人参、生姜と一緒に、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。

丁字

サーモン羽衣包み　かつら剥き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。

抹茶栗きんとん　栗をつぶして仕上げた栗きんとんに、抹茶を加えて仕上げました。抹茶の香りとともに栗本来の味をお楽しみください。

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。

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。

焼き穴子新丈　しょうゆだれで焼いた穴子をごぼうを加えたすり身で包み、アーモンドをまぶして焼き上げました。香ばしい穴子の味をお楽しみください。

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。

巾着

うにとズッキーニのテリーヌ　ズッキーニを素揚げし、蒸したうにをはさみ、ほうれん草入りのテリーヌ生地に入れて蒸し上げました。

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。

かにテリーヌ　牛乳の入った滑らかなテリーヌをかにの身で彩りました。（かにの身布しています。）

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。

くるみハニー仕立て　くるみに、はちみつをベースにした甘みを付け、香り付けにリキュールを使った洋風仕立てです。

【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。

七箱のお重　宝祥

宝祥とは…家庭に幸せをもたらすと言われる縁起の良い宝物の紋様をあらわしています。お重ひとつひとつを七つの宝物の意味合いを持たせ、家庭に幸が届きますようにと願いを込めて盛り付けました。

宝珠（ほうじゅ）

如意輪観音や地蔵菩薩が持っている、望みのものを取り出すことの出来る珠（たま）をあらわしています。家庭に幸福をもたらすよう願いをこめています。

隠れ笠（かくれがさ）

天狗の持つ隠れ蓑をあらわしています。災いから身をかくす（逃れる）ことができるようにとの願いが込められています。

鍵（かぎ）

蔵の引き戸の鍵の形をあらわしています。蔵＝財産であり、大切な物を安全に保管することが出来るとの理由から家内安全の祈願をあらわしています。

巻物（まきもの）

古くは経典を指しています。知識徳義の宝庫とされる巻物には、良き道標に出会えるようにとの願いが込められています。

小槌（こづち）

七福神の一人大黒様の持つ振れば欲しいものが手に入る「打出の小槌」をあらわしています。お金に困らない・金銀財宝に恵まれるようにとの願いがこめられています。

丁字（ちょうじ）

香辛料をあらわしています。古来、香辛料は貴重なものであったことから、宝物を指す一つの言葉になりました。大切な財産＝家族が幸せであるようにとの願いがこめられています。

巾着（きんちゃく）

七福神の一人大黒様が背負っている金嚢（きんのう）・巾着はお守りや・お金を入れる袋をあらわしています。大切な物をなくさない、良き事が溜まっていくようにとの願いがこめられています。