

おしながき

令和六年 元旦

盛付け済おせち

祝重【特選和風一段重】

寿

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
ますので、ご注意ください。

カラスガレイ西京焼
レンジ対応
脂のつた白身魚(カラスガレイ)を、白みそ
の味噌床に漬け込み、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、塩茹でにしています。

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。

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。

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

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。

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。

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。

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。

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います。

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。

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
すと言われています。

いくら醤油漬

醤油漬けされたいくらとうま味とプリプリ
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。

あわび煮

海の贈り物、あわびの芳醇さをお楽しみみ
ください。

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。

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。

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。

つぶ貝と
さくらげの新丈

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。

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
生姜と一緒に、薄焼き卵と昆布で巻きました。

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。

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。

五郎島金時の
きんときん

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。

4Xチキンの生姜焼

4Xチキンののもも肉を、SLCの生姜だれに一
晩漬け込み、香ばしく焼き上げました。

金 箔 黒 豆

国産丹波種の大粒の豆を使用し、ふつくらと
仕上げ、金箔を飾りました。

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。

【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。