

おしながき

寿

令和六年 元旦

盛付け済おせち 加賀亀甲重(和風三段重)

一之重

よもぎを生麩に練り込み、つぶあんを包んで、笹の葉で茶巾に包みました。「松竹梅」のひとつとしての縁起物です。

富山湾で獲れたほたるいかを、富山湾の海洋深層水を使った甘酢に漬けました。

高級食材として知られている鮔を柔らかくなるまでじっくり煮込み、彩りとして「青とさかのり」を添えました。

北陸のお土産で有名な「ますの寿司」をイメージし、色どりよく仕上げた蒲鉾です。

ぶりの白子を国産柚子をふんだんに使用した味みそ和え噌で煮込み、香り豊かに仕上げられています。

はまぐりのうま味にさっぱりとした山椒の実をさんしょう煮風味付けで合わせて炊き上げました。

白海老を使った蒲鉾です。縁起良く「ます蒲鉾」と紅白になるよう仕上げました。

「豆」は、まめ健康に暮らせるようにとの願いを込めた、祝肴の代表格。ふつくら炊き上げ、金箔をあしらいました。

海老は腰の曲がった姿、長い髭を持つことから、長寿を表す縁起物です。

伊達とは華やかさ、派手さを形容します。魚の風味を生かして、甘さを控えめに仕上げました。

能登で採れたかき貝をカラッと揚げ、米酢としょうゆベースの味付けであつさり仕上げました。

加賀れんこんの加賀野菜「加賀れんこん」と色鮮やかな野菜を使用し、彩りピクルスです。おせちに彩りを加えます。

天然小鮎を素焼きし、直火煮にてじっくりと煮びたしに致しました。レモン風味をつけてありますので、サッパリと召しあがれます。

二之重

オレンジクリームチーズにオレンジシラメルを練り込みました。

北海道産帆立に生姜を加えてふつくらと炊き上げました。生姜量を増やし、風味をアップしました。

「にしん」は魚卵(数の子)の粒の多さから子孫繁栄の縁起物として用いられています。「湯葉」で包み笹奉書にしました。

からすがれいの脂ののったカラスガレイを味噌床に漬けこみ、西京焼じっくり焼きあげています。

北陸の冬を彩るのはやはりずわいがにです。カニ爪を塩のみでゆであげております。

子孫繁栄の願いを込めた数の子をうす味に仕上げました。

羽二重餅をきれいなフィルムで巻いてあります。おせちが一段と華やかになります。

子宝に恵まれますようにとの意味がある「いくら」を、薄味の醤油漬けにしました。

柚子果汁の入った何にでも良く合う万能かけぼんを、白魚の甘酢漬けにトッピングしました。

北陸の郷土料理である「昆布」の中で、最も好まれている黒かじきの昆布です。あつさりとしたかじきは、石川県では「さわら」、富山県では「ザス」と呼ばれ親しまれています。

生命力の象徴である穴子と、「細く長く幸せに」といういわれのあるごぼうを八幡巻にしました。おせち料理の定番品です。

豊年満作祈願。今年もいい米がとれますようにと願いを込め、田作りと呼ばれるようになりました。

「富山湾の宝石」と称される白海老を、鮮やかな見た目そのままに酢漬けにしました。

三之重

能登海産入り高級食材あわび、数の子を使用した松前漬けに、能登でとれた海産の「かじめ」「あかもく」を加えた贅沢な一品です。

出世魚として縁起の良いブリの卵を味がよくしみ込むように花を咲かせるように調理しました。

袖子紅白なます 紅白の彩でおせちにかかせない料理。素朴な昔ながら(昆布入)の味に仕立てました。

甘えび甘露煮 北陸の祝肴に欠かせない甘えびをまるごと甘露煮にしました。財宝に恵まれますようにとの願いを込めた一品。甘露仕立てにしました。

若桃の甘露煮 古来より桃は邪気を祓う力があると考えられてきました。縁起ものである国産の若桃を甘露煮にしました。

柿バター巻 良質のバターを北陸の冬に欠かせない干柿で巻きました。絶妙な美味しさを醸し出しています。

うめ麩 新春を演出するおせちの彩りとしてうめ麩を配しました。「松竹梅」のひとつとしての縁起物です。

しいたけ旨煮 出汁がよくしみるように、じっくり煮込んだ椎茸です。お正月料理の彩りには欠かせません。職人が一つ一つ丁寧に仕上げられています。

肴羽子板だけのこつけししました。羽子板型のたけのこに寿の文字をあしらひ、上品にあじつけしました。

くわい黄金煮 六方むきにしたくわいを素揚げ煮にしました。香ばしくコクのある味に仕上げられています。

栗きんとん (甘露栗1個) 黄金色に輝く財宝にたとえて、今年も豊かに暮らせますようにとの願いが込められています。さつま芋を丹念に裏ごしし、栗の甘露煮を添えました。

黒豚昆布巻 鹿児島県産黒豚をスライスし、昆布巻きとしました。直火焼でじっくりと炊きあげています。

海老くるみ カリッと香ばしいくるみと小エビをあわせました。金沢の昔ながらの佃煮です。

生麩と氷見牛のしぐれ煮 富山県のブランド牛「氷見牛」と生麩をじっくりと炊き上げ、しぐれ煮にしました。氷見牛の持つうま味と、しぐれ煮と味の染みだした生麩の味わいをお楽しみください。

丸干しほたるいか 獲れたてのほたるいかを生状態ですし上げました。軽く炙りますと香りとうま味がさらに増します。

【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】

外箱から取り出し、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、外箱に入れたまま、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。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、特にお願ひ申し上げます。