おしながき

令和六年　元旦

盛付け済 おせち　寶(たから)重【特選三段重】

一之重

メロ西京焼 レンジ対応
脂ののったメロを風味豊かな白みその味噌床に漬け込み、焼き上げました。

かに新丈
蟹の身をぐちのすり身に混ぜ、ふっくらと蒸し上げました。

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。

いかのからすみ和え 当日賞味
やりいかを短冊にして、三大珍味の一つ、からすみと和えました。

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。

伊勢海老カクテルソース和え（キャビア添え）
伊勢海老の身を長寿の象徴、「白髪」に見立ててほぐし、カクテルソースで和えました。仕上げは彩り良くキャビアを添えて。

若桃甘露煮
国産の若桃を使用し、桃果汁にレモン果汁を加えて仕上げました。程よい甘さと風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。

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。

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。

鮎煮びたし
縁起のよい子持ちの鮎を、甘辛の味で煮びたしにしました。

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。

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。

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。

二之重

かじき昆布〆
かじきを昆布で〆、甘酢にくぐらせた、さっぱりとした口当たりの一品です。お好みでわさび醤油につけても美味しく召しあがれます。

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。

平目金紙巻
振り塩したひらめをさっと酢にくぐらせ、酢漬けした生姜、きゅうりと一緒に、薄焼き卵で巻きました。

山形牛のローストビーフ（ソース付）
山形牛を使用し、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チキンのくわ焼
4Xチキンのもも肉を使い、くわ焼にしました。「くわ焼」とは、その昔「鍬（くわ）」の上に乗せ、鉄板のように下からあぶり、食したのが始まりといわれています。

たらば蟹金紙巻
たらば蟹を、酢漬けした生姜、きゅうりと一緒に薄焼き卵で巻きました。

なまこのこのわた和え 当日賞味
味付けしたなまこに、三大珍味の一つ、このわたを和えました。

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。

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。

三之重

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。

鯛の姿焼 レンジ対応
国産のチダイを三枚におろし、柚子の香りを効かせたたれに漬け込んでじっくりと焼き上げました。お正月らしく尾頭付きで盛付けました。

オマール海老グラタン（トリュフ添え）
オマール海老の身を食べやすい大きさにカットし、オマール海老ブイヨンを加えたベシャメルソースをかけ、トリュフのスライスをのせて焼き上げました。

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。

帆立貝柱の漬け焼
ほたて貝柱をゆずこしょうを効かせたたれに漬け込み、焼き上げました。爽やかなゆずの風味をお楽しみください。

たこ柔煮
国産のまだこを和風だしで味付けしました。柔らかく味わい深い一品です。

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。

車海老芝煮
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。車海老を芝煮にしてあります。

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。

紅白梅麩
紅白の梅に模したなま麩を、砂糖としょうゆでさっと煮ました。

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。

【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。