

Z's OSECHI HI・NO・DE

おしながき

和風一之重

1 カシューナッツ餡炊き

カシューナッツを餡炊きしました。カリッと香ばしい食感をお楽しみください。

2 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。

3 ブリの子旨煮

祝い魚である鱸の子(真子)を、生姜の香りを効かせてじっくり炊き上げました。

4 蛤うに焼

蛤は古来より二つと同じ色・形がないことから、良き夫婦を表す縁起の良い食べ物です。蛤にうにをのせ蒸し焼きにしました。蛤のうま味とうにの濃厚な味をお楽しみください。

5 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。

6 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穡を願う一品です。ごまごま油を加え風味豊かに仕上げました。

7 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。

8 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。

9 4X チキンのくわ焼

4Xチキンのもも肉を使い、くわ焼きにしました。「くわ焼き」とは、その昔「鋏(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。

10 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。

11 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。

12 穴子博多蒸し

3種の野菜を加えた魚のすり身と穴子の蒲焼を博多に重ね、彩りよく蒸し上げた一品です。

13 菜花福良漬

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。

14 シロヒラス西京焼 レンジ対応

脂の乗ったシロヒラスを、白みその味噌床に漬け込み、ふっくらと焼き上げました。

15 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。

16 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。

17 手まりきんとん

栗あんの上に干し柿を切ったのせ、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。

18 桜鱒の焼き漬

身の色が桜色をした桜鱒の切り身を焼いた後、昆布を効かせた醤油だれに一晩漬け込みました。

19 子持昆布美味漬

子持ち昆布を和風だしにじっくり漬け込み仕上げました。子宝に恵まれるようにと願い盛付けました。

20 鯛金紙巻

昆布メにした真鯛の切り身と、身から外した皮を霜降りし、酢漬けた生姜、人参と一緒に薄焼き卵で巻きました。

21 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。

22 白えび南蛮漬

素揚げした白えびを彩り野菜とともに、南蛮漬けにいたしました。白えびの上品な甘さと、さっぱりとした酸味が絶妙な一品です。

5	4	3	2	1		
11	9	8	7	6		
20	19	14	13	12	16	15
22	18	17	21			

(盛付け番号)

和風二之重

1 カンパチの金紙巻

削ぎ切りしたカンパチを甘酢に通し、酢漬け生姜ときゅうりを芯にして、おぼろ昆布と薄焼き卵を重ねて巻き上げました。深みのある味をお楽しみください。

2 裏白椎茸

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。

3 海老椎茸

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。

4 金目鯛の焼き霜造り

金目鯛の背の身に塩をして寝かした後、皮目に熱湯をかけて氷水に落とし、仕上げに焼き目つけた焼霜造りです。金目鯛の持つ素材のうま味をお楽しみください。

5 かじき昆布メ

かじきを昆布でメ、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。

6 うなぎ新丈

SLCのうなぎ長焼を使用し、和風だしで炊いたごぼうと人参を加えた魚のすり身にのせて蒸し上げ、蒲焼のたれを塗って仕上げました。

7 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。

8 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。

9 甘海老の昆布メ

甘海老の殻を剥き、振り塩をして昆布でメました。甘海老の持つうま味に昆布のうま味が加わった絶妙な味をお楽しみください。

10 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。**

11 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。

12 海幸漬(彩りめかぶ・あわび煮・いくら醤油漬)

ほぐした帆立貝柱を清酒と本みりんできれいに味付けし、めかぶと合わせ、あわび煮といくら醤油漬を添えました。

13 ずわい蟹

ずわい蟹の身をさっと甘酢に通しました。蟹本来の持つ素材の味をお楽しみください。

14 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。

15 いかのからすみ和え(当日賞味)

やりにかを短冊にして、三大珍味の一つ、からすみと和えました。

16 つぶ貝と小松菜の鉄ばえ

関西では「鉄ばえ(鉄砲和え)」、関東では「ぬた」と呼ばれる酢味噌和え。白いつぶ貝に、小松菜の鮮やかな緑色が映える逸品です。

17 4Xポークの八幡巻

まき割り牛蒡を4Xポークで巻き、一度焼いてうま味を閉じ込めた後、甘辛の味で柔らかく炊き上げました。

6	5	4	3	2	1
10	9	8	7		
15	13	12	11		
17	14	16			

(盛付け番号)

HI・NO・DE【二段重】

令和六年 元旦

【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凍庫で解凍してください。(約35時間で解凍できます)

※冷凍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。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ると、より一層おいしく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、解凍後はお早めに召しあがりくださいますよう、特にお願い申し上げます。

