おしながき

令和七年　元旦

一之重

1 笹餅茶巾　粒あん入りのおもちを笹でくるみ茶巾にしました。香り豊かな一品です。

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

3 あわび磯煮（青とさかのり）　高級食材として知られている鮑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。

4 サーモン蒲鉾　北陸のお土産で有名な「ます寿司」をイメージし、彩りよく仕上げた蒲鉾です。

5 能登がきマリネ　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っさりと仕上げました。

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

7 白えび蒲鉾　白海老を使った蒲鉾です。縁起良く「サーモン蒲鉾」と紅白になるよう仕上げました。

8 金箔黒豆　「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。ふっくら炊き上げ、金箔をあしらいました。

9 海老旨煮　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。

10 伊達巻　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。

11 いか松笠　甘みがあり肉厚の紋甲いかを松笠に加工し、いかのうま味生かした白だしベースのつゆで仕上げています。

12 田作り　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。

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

二之重

1 オレンジクリームチーズ　クリームチーズにオレンジラメルを練り込みました。

2 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。

3 湯葉巻鮒笹奉書　「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。

4 帆立生姜煮　北海道産帆立に生姜を加えてふっ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。

5 数の子醤油漬　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。

6 スモークサーモン　アラスカ産天然紅鮭を食塩のみで味付し、低温でじっくり時間を掛けて燻製にしました。燻製には桜のチップを使用しております。

7 羽二重寿結び　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。

8 いくら醤油漬　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。

9 甘酢白魚のかけぽんジュレ　柚子果汁の入った何にでも良く合う万能かけぽんをジュレにし、白魚の甘酢漬けにトッピングしました。

10 黒かじきの昆布〆　北陸の郷土料理である「昆布〆」の中で、最も好まれている黒かじきの昆布〆です。あっ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。

11 穴子八幡巻　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きにしました。おせち料理の定番品です。

12 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。

13 白海老甘酢漬　「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

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

2 ぶりの子旨煮　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。

3 生麩と鶏肉の信田巻き　生麩と鶏挽き肉を油揚げで巻き物にしました。柔らかさを維持する工夫をほどこしています。

4 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。

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

6 てまり麩　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ています。

7 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。

8 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。

9 寿羽子板たけのこ　羽子板型のたけのこに寿の文字をあしらい、上品にあじつけしました。

10 ずわいかに爪　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。

11 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。

12 黒豚昆布巻　鹿児島県産の黒豚を昆布で巻き、直火でじっくりと炊きあげました。

13 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。

14 きんかん　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。

15 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、しっかりと味の染みた生麩の味わいをお楽しみください。

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

盛付け清おせち　加賀亀甲重【和風三段重】

【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、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。