



和風

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

1 田作り  
田を作るという意味から来ており、五穀豊穰を願った縁起物です。

2 紅白かまぼこ  
平安・平和を祈る縁起物です。

3 椎茸旨煮  
大きめの椎茸をじっくり煮込んで仕上げしました。

4 紅白梅型羊羹  
彩よく紅白の梅型で仕上げた甘味です。

5 伊達巻  
形が巻物に似ていることから知識が増えるとの意味合いがあります。

6 りんごさんとな  
フレッシュなりんごを使用したさわやかな風味のきんとんです。

7 黒豆煮  
豆には家族が健康(まめ)でいられますようにとの意味合いがあります。

8 いくら醤油漬  
北海道産いくら旨味を生かして、プチッと食感良く仕上げました。

9 数の子醤油漬  
しつかりとした歯ごたえのある太平洋産数の子を使用し、かつお節エキスやみりん、しょうゆで味付けしました。

10 ボイル海老  
腰が曲がるまで健康での意味で長寿祈願の縁起物です。

11 鶏松風伸し  
レーズンとたまねぎを加え、甘味のある松風に仕上げました。

12 巻湯葉含め煮  
筒状に巻いた湯葉を柚子風味のだしで含め煮にしました。

13 銀鮭塩麹焼き  
食べやすく一口サイズにカットし、塩麹で口触りも柔らかくしました。

14 鮭昆布巻  
昆布は養老昆布などの当て字を用い正月や婚礼の祝いの席で用いられます。

15 あんず煮  
箸休めの甘味もの。

16 なます  
「家族そろって長生きしましょう」という意味合いがあります。

【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凍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。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40秒〜1分) ※加熱時間は目安です。機種、調理量により多少異なりますので、加減してください。

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ますよう、特にお願い申し上げます。

洋風

	4	3	1
5	7	6	2
	10	9	8
11	13	12	

1 えびのアヒージョ  
えびをオリーブ油とニンニクなどの香辛料で風味付けしました。

2 キノコマリネ  
3種のキノコに白ワインビネガーを効かせた和え物です。

3 人參ラペ  
にんじんの千切りを白ワインビネガーでさっぱりと仕上げたフランスの家庭料理です。

4 プルーン煮  
赤ワインで風味付けしたプルーンです。

5 ドライフルーツとナッツのテリーヌ  
相性のよいドライフルーツとナッツを混ぜたクリームチーズベースのテリーヌです。

6 鶏肉のロースト  
(ハニーマスタード)  
鶏モモ肉を特製の甘酸っぱいはちみつ入りマスタードソースで仕上げました。

7 ポークリエット  
豚肉を煮込んで柔らかくムース状に仕上げました。

8 パテドカンパニー  
洋酒と香辛料を効かせた本格的な味わいのパテドカンパニーで、お酒にあいます。

9 牛蒡赤ワイン煮  
赤ワインをふんだんに使った洋風のきんぴら牛蒡です。

10 ローズサーモン  
スモークサーモンをバラの花びらに見立てた繊細な一品です。

11 えびのモザイクテリーヌ  
海老とブロッコリーを刻んで、隠し味に生クリームで味をコクを付け、うっすらとサフランで黄色地と香りをつけたテリーヌです。

12 ローストビーフ  
牛肉に塩と香辛料で味付けした洋風古典料理です。

13 鱈のエスカベツシュ  
鱈を唐揚げし野菜と共に甘酢に漬け込みました。