

一之重



レンジ対応

脂がのつた寒鰯を、塩麴を加えた味噌床に漬け込み、仕上げに酢醤油を塗って焼き上げました。

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

国産丹波種の大粒の豆を使用し、ふつくと仕上げ、金箔を飾りました。

魚のすり身にずわい蟹の身、イタヤ貝、アオサを合わせ、蒸し上げました。海の香り豊かな味をお楽しみください。

伊達巻は、昔から華やかでしや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。

レンジ対応

豚バラ肉に下味を付け、にんにく、パルメザンチーズを合わせたバジルソースを包み込み、しつとりと焼き上げました。

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、塩茹でにてあります。

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。

栗あんの上に干し柿を切つてのせ、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。

レンジ対応

4Xチキンのもも肉に片栗粉を付けて焼き、甘みや酸味、塩味をバランスよく整えた特製のチリソースで和えました。

カンパチを甘酢に通し、人参、きゅうり、酢漬け生姜と一緒に、薄焼き卵と昆布で巻きました。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。

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んだなますに、醤油漬けされたいくらを添えました。

カシユーナッツを給炊きしました。カリッと香ばしい食感をお楽しみください。

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。

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。

人参、ねぎ、牛蒡、春菊と色とりどりの野菜を牛肉で巻き、甘辛のたれを二度塗りして焼き上げました。

【お届け後の保存について】
【解凍方法】
【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、特にお願い申し上げます。

二之重

塩麴に漬けたヤリイカに野菜を詰め、酸味を効かせたマリネ液で漬け込みました。

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

つぶ貝、きくらげ、人参、枝豆を和風のだしで炊き、牛乳を加えた魚のすり身と合わせて蒸し上げました。

コリコリとした食感のきくらげをきゅうりと一緒に、SLCのオイスターソースを使用したさっぱりとしたたれで和えました。

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。

鰯の切り身を甘酢に通し、三種類の野菜、酢漬けた生姜と一緒に、おぼろ昆布と薄焼き卵で巻きました。彩りも美しい一品です。

ほど良い酸味のクリームチーズに克蘭ベリー、レーズン、パセリを加えました。ワインのおつまみとしても最適な一品です。

4Xビーフを使用し、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）

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。

レンジ対応

海老に片栗粉を付けて揚げ、特製のスイートチリソースを合わせて仕上げました。

醤油だれに漬けたサーモントラウトを二度焼き、卵でとじたひじきの生地をはさんで蒸し焼きにしました。鮮やかな色目もお楽しみください。

新春を告げる梅の花に型取ったにんじんを、柔らかく和風だしで仕上げております。

祝い魚である鰯の子（真子）を、生姜の香りを効かせてじっくり炊き上げました。

ほたて貝を、味付けした煮山椒の実と一緒に、SLCのオイスターソースを使用したたれで煮込みました。

のど黒の身に下味をつけ、魚のすり身を包んで一度焼いた後、SLCの「万能かけぽん」を加えた和風だしで漬け込みました。

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敷いて仕上げました。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。

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。よるこぶこといわれる昆布で巻き、甘辛く煮上げました。

素揚げした小海老を甘辛のたれでからめ、香ばしい食感に仕上げました。