

一之重



二之重

三之重

- 1 栗きんとん
栗を粗みじんにつぶし、きんとんに仕上げました。栗の風味をお楽しみください。

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

- 2 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。

- 3 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。

- 4 金箔黒豆

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。

- 5 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たんだなますに、醤油漬けされたいくらを添えました。

- 6 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。

- 7 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、塩茹でにしています。

- 8 カシューナッツ飴炊き

カシューナッツを飴炊きしました。カリッと香ばしい食感をお楽しみください。

- 9 小海老の甘露煮

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。

- 10 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。ごまとうま油を加え風味豊かに仕上げました。

- 11 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。

- 12 カンパチ龍皮巻

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。

- 13 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。

- 14 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。

- 1 手まりきんとん
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。栗あんとし柿の甘味をお楽しみください。

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

- 2 海老チリソース

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。

- 3 カラスガレイ西京焼

レンジ対応

脂ののった白身魚（カラスガレイ）を、白みその味噌味に漬けて焼きました。

- 4 ポークポルケッタ

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。

- 5 あかい白煮

あかいかに飾り包丁を入れ、生姜を効かせた甘めのだしで白煮にしました。

- 6 京鴨のつくね

レンジ対応

京鴨（合鴨）の挽き肉に、すりおろした自然薯を加えたつくねを香ばしく焼き、醤油味のたれにからめて仕上げました。

- 7 サーモン羽衣包み

かつら剥きした大根を羽衣に見立て、甘酢で味付けしたサーモントラウトを、人参とゆず皮と一緒に包みました。ゆずの爽やかな風味をお楽しみください。

- 8 小松菜と桜海老のなめこ和え

和風だしでお浸しにした小松菜に、桜海老、なめこを加えて和えました。

- 9 4Xチキンのスイートチリチキン

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。

- 10 ブリの子旨煮

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。

- 11 のどごろかけばん漬

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の万能かけばんを加えた和風だしで漬け込みました。

- 12 あさりとイタヤ貝の新大

魚のすり身にあさり、イタヤ貝、アオサを合わせて蒸して新丈にお楽しみください。海の香り豊かな味をお楽しみください。

- 13 牛旬菜

レンジ対応

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。

- 14 鰯の南蛮漬

鰯の切り身を揚げた後、かつおだしを効かせた甘酢のたれで南蛮漬けにしました。

- 15 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。

- 1 花豆煮

- 花豆をしょうゆと砂糖で煮上げました。ほつくりとした食感とうま味が口の中に広がります。

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

- 2 海老しいたけ

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つけて、蒸しました。

- 3 白きくらげときゅうりの中華風マリネ

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。

- 4 裏白しいたけ

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。

- 5 うごく金紙巻

うなぎの白焼を短冊に切つて、きゅうり、酢漬け生姜と和え、甘酢に通した薄焼き卵で巻きました。

- 6 フルートチーズ

ほど良い酸味のクリームチーズにクランベリー、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。

- 7 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。

- 8 4Xビーフのローストビーフ（ソース付）

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。）

- 9 蟹とイタヤ貝の新大

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。

- 10 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、SLCのオイスターソースを使用したたれで煮込みました。

- 11 小鯛包み焼

生姜を効かせたたれに漬けた連子鯛でにんじんと牛蒡を包み、やさしい味に焼き上げました。

- 12 鯖と野菜の龍皮押し

メ鯖を甘酢で漬けたきゅうり、人参、生姜と一緒に、龍皮、昆布と薄焼き卵で巻き、彩りも美しい一品です。

- 13 4Xチキンときのこの松風

4Xチキンの挽き肉に、下味をつけたきのこを練り込み、けしの実を振って蒸しました。

- 14 うーじ糖とくるみのケーキ

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。

- 15 マトウダイのソテー

マトウダイのソテーに、ベシヤメルソース、ポルチーニ茸を加えたクリームソースをのせて仕上げました。

- 16 菜の花福良漬

新春にふさわしく菜の花をだしに漬けて込み、色良く仕上げました。

エスエル・クリエーションズのおせちをお買いあげいただき誠にありがとうございます。

【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】

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。