

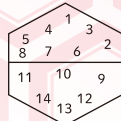
おしながき

寿

令和九年 元旦

盛付け済おせち 加賀亀甲重【和風三段重】

一之重



1 あわび磯煮 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。

2 ほたるいか甘酢漬 富山湾で獲れたほたるいかを、富山湾の海洋深層水を使った甘酢に漬けました。

3 ぶり袖庵焼 国産のぶりに、爽やかなゆずの風味を感じられる焼魚です。

4 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。

5 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。

6 赤ずいき 伝統野菜赤ずいきを甘酢で漬けました。

7 帆立生姜煮 北海道産帆立に生姜を加えてふつくと炊き上げました。生姜量を増やし、風味をアップしました。

8 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。

9 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。ふつくら炊き上げ、金箔をあしらいました。

10 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。

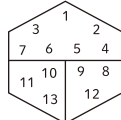
11 伊達巻 「伊達」とは筆やかさ、派手さを形容します。魚の風味を生かして、甘さを控えめに仕上げました。

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

13 ちりめんじゃことしし唐を炒めて甘辛く味付けしました。

14 加賀れんこんの彩りビクルス 加賀野菜「加賀れんこん」と色鮮やかな野菜を使用したビクルスです。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にオレンジラメルを練り込みました。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。

2 海老くるみ 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。

3 笹餅茶巾 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。

4 羽二重肴結び 良質のバターを北陸の冬に欠かせない千柿で巻きました。絶妙な美味しさを醸し出しています。

5 柿バター巻 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 数の子醤油漬 アラスカ産天然紅鮭を食塩のみで味付けし、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あります。

7 スモークサーモン 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。

8 穴子八幡巻 きめ細かい霜降りと濃いうま味、程よい脂の甘さが特徴のブランド和牛を素材の良さを堪能していただける様に、シンプルに塩と胡椒で味付けしました。

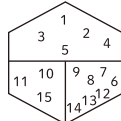
9 氷見牛のローストビーフ 北陸の冬を彩るのはやはりずわいがにです。カニ爪を塩のみでゆであげてあります。

10 ずわいかに爪 北陸の郷土料理である「昆布」の中で、最も好まれている黒かじきの昆布です。あつ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 黒かじきの昆布 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、しつかりと味の染みた生麩の味わいをお楽しみください。

12 生麩と氷見牛のしぐれ煮 「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 高級食材あわび、数の子を使用した松前漬けに、能登でとれた松前漬た海藻の「かじめ」「あかもく」を加えた贅沢な一品です。

2 まぐろ生姜煮 地元金沢の丸大豆醤油を使用し、まぐろを甘露煮にしました。

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

4 焼目湯葉巻含め煮 かつお節と昆布から丁寧に取り出した出汁で、焼目湯葉を含め煮した商品です。

5 柚子紅白なます 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 柚子紅白なます 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。

7 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。

8 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。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。

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

10 栗きんとん（甘露煮） 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。

11 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。

12 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。

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 ひとくち昆布巻 じっくりと色艶と味の濃さを調整しながら炊き上げました。

16 九千しほたるいか 獲れたてのほたるいかを生状態ですし上げました。軽く炙りますと香りとうま味がさらに増します。

SL Creations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】

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。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、特にお願ひ申し上げます。