

おしながき

寿

令和九年 元旦
盛付け漬おせち 加賀二段重【和風】

一之重

3	2	1
8	7	6
12	11	10

1 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。

2 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。

3 伊達巻
「伊達」とは筆やかき、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。

4 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。

5 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。

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 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。

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。ふつくら炊き上げ、金箔をあしらいました。

9 はたらくいか甘酢漬
富山湾で獲れたはたらくいかを、富山湾の海洋深層水を使った甘酢に漬けました。

10 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。

11 氷見牛のローストビーフ
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。

12 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。

二之重

4	3	2
15	14	13
19	18	17

1 焼目湯葉卷含め煮
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。

2 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。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。

3 きんかん
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。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。

4 肴羽子板たけのこ
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。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。

5 うめ麩
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。

6 若桃の甘露煮
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。北海道産帆立に生姜を加えてふつ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。

7 帆立生姜煮
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。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。

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

9 加賀れんこん
ピクルスです。おせちに彩りを加えます。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。

10 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。ひとくち昆布巻 じつくりと色艶と味の濃さを調整しながら炊き上げました。

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

12 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。富山県ブランド牛「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。

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】

外箱から取り出し、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、特にお願い申し上げます。