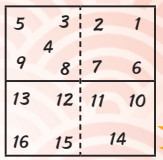
おしながき

令和九年　元旦

盛付け済　おせち　北の雅【組合せ　和洋中三段重】

和風



1 田作り
田を作るという意味から来ており、五穀豊穣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 りんごきんとん（栗甘露煮）
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あいがあります。

8 数の子醤油漬け
しっ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。

9 いくら醤油漬
北海道産いくらの旨味を生かして、プチっと食感良く仕上げました。

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 あんず煮
箸休めの甘味もの。

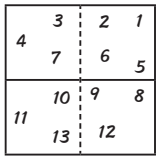
13 銀鮭塩麹焼き
食べやすく一口サイズにカットし、塩麹で口触りも柔らかくしました。

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 よもぎ麸含め煮
ヨモギを混ぜ込んだ香りの良い生麸を炊き上げました。

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。

洋風



1 エビのパセリレモンバター
海老にバターのコクを加え、パセリとレモンで爽やかに仕上げました。

2 人参ラペ
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。

3 プルーン赤ワイン煮
赤ワインで風味付けしたプルーンです。

4 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。

5 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。

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 パテドカンパーニュ
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ーニュで、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。

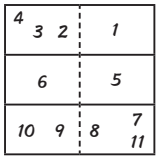
10 ローズサーモン
スモークサーモンをバラの花びらに見立てた繊細な一品です。

11 エビ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にコクを付け、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 鰺のエスカベッシュ
鰺を唐揚げし野菜と共に甘酢に漬け込みました。

中華



1 カニ爪玄米揚げ（レンジ対応）
玄米の衣で食感の良い揚げ物です。すり身にえびをふんだんに使用し、風味良く仕上げました。

2 ホタテピリ辛醤油煮
タカの爪を使用した帆立しょうゆ煮です。

3 広東叉焼
二日間　じっくりと甘たれに漬け込み紅麹の色目をつけて焼き上げた中華定番のチャーシューです。

4 ピリ辛ザーサイ
国産のザーサイにラー油を和えてピリ辛に仕上げました。

5 海老のチリソース煮（レンジ対応）
中華の定番、プリっとした海老にピリっとチリソース味が美味です。

6 あわびオイスター煮
あわびの旨味とオイスターソースの風味が詰まった逸品です。

7 コウフ香味煮（レンジ対応）
コウフとは中国の麸の事で、しょうゆベースで煮込みました。

8 黒酢酢豚（レンジ対応）
豚肉に衣を付けて揚げ黒酢で和えました。酸っぱすぎない酢豚です。

9 赤魚の南蛮漬け
一口サイズに揚げた赤魚を中華風のしょうゆ甘酢で南蛮漬けにしています。

10 ピーカンナッツ飴炊き
ピーカンナッツ一粒一粒に飴をまとわせて、香ばしくカリカリの食感に仕上げました。

11 つぶのオイスター炒め（レンジ対応）
ツブ貝にオイスターソースを合わせて炒めました。

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】
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。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くださいますよう、特にお願い申し上げます。