

おしながき

令和九年 元旦

盛付け済おせち

三彩〔和洋中一段重〕

寿

1 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。

2 カシューナッツ餡焼き
カシューナッツを餡焼きしました。カリッと香ばしい食感をお楽しみください。

3 茄子のカネロニ
レンジ対応
白ワインに野菜のみじん切りとタイリクスズキを二晩漬けて込んでソテーし、茄子で巻いたものに、トマトソースをかけました。

4 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。

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込みました。

6 市松かまぼこ
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 ポークポルケッタ
レンジ対応
豚バラ肉に下味を付け、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。

8 真鱈のソテー
レンジ対応
真鱈のソテーに、刻んだそら豆、魚のブイヨンやベシヤメルを加えたバジルクリームソースをのせて仕上げました。

9 のどぐろのポーピエツト
アメリカケーンソースを加えた魚のすり身に、きのこオリーブを合わせ、のどぐろの身で包んで蒸し上げました。

10 梅花人參
新春を告げる梅の花に型取ったにんじんを、柔らかに和風だしで仕上げてください。

11 カラスガレイ西京焼
レンジ対応
脂のつた白身魚(カラスガレイ)を、白みその味噌床に漬けて込み、焼き上げました。

12 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。

13 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。

14 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。

15 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。

16 4Xチキンのねぎダレチキン
レンジ対応
下味をつけた4Xチキンのもも肉に片栗粉をまぶして焼き、甘酸っぱいねぎだれで和えました。

17 フルーツチーズ
ほどこ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。

18 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。

19 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。

20 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。栗あんと干し柿の甘味をお楽しみください。

21 カブとじゃがいものテリーヌ
魚のすり身に、かぶのスープ、じゃがいもを加え、ダイスカットにした色とりどりの野菜を入れてムースに仕上げました。なめらかな口あたりと味をお楽しみください。

22 イワシのマリナード
いわしの切り身を揚げた後、ワインビネガーを効かせたマリネ液で漬け込みました。

23 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。

24 伊達巻
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。

25 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。

26 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。)

27 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て、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。

28 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。

29 牛蒡菜巻
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。

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】

すぐに解凍をしない場合は、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。