驚きの冷凍食品を提供するZ's MENUから贈る最高のおもてなし「おせち」

Z's MENU
FROZEN MEAL

Z's OSECHI
HI·NO·DE ／おしながき／

和風一之重

1 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穣を願う一品です。ごまとごま油を加え風味豊かに仕上げました。

2 手まりきんとん
栗あんの上に干し柿を切ってのせ、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。

3 菜花福良漬
新春にふさわしく菜の花をだしに漬け込み、色良く仕上げました。

4 銀だら西京焼 レンジ対応
銀だらの切り身を風味豊かな白みその味噌床に漬け込み、焼き上げました。

5 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。

6 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。

7 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。

8 ブリの子旨煮
祝い魚である鰤の子（真子）を、生姜の香りを効かせてじっくり炊き上げました。

9 紅白梅麸
紅白の梅に模したなま麸を、砂糖としょうゆでさっと煮ました。

10 蛤うに焼
蛤は古来より二つと同じ色・形がないことから、良き夫婦を表す縁起の良い食べ物です。蛤にうにをのせ蒸し焼きにしました。蛤のうま味とうにの濃厚な味をお楽しみください。

11 金箔黒豆
国産丹波種の大粒の豆を使用し、ふっくらと仕上げ、金箔を飾りました。

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 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。

14 竹の子土佐煮
新春を祝う食材の一つである「竹の子」を、かつおだしをたっぷり使い炊き上げました。

15 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、塩茹でにしてあります。

16 4Xチキンのくわ焼 レンジ対応
4Xチキンのもも肉を使い、くわ焼にしました。「くわ焼」とは、その昔「鍬（くわ）」の上に乗せ、鉄板のように下からあぶり、食したのが始まりといわれています。

17 牛旬菜巻 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。

18 五郎島金時のきんとん
金沢の伝統野菜のひとつ、五郎島金時のきんとんです。奥深い甘さをお楽しみください。
※微量の皮粒が入ることがあります。

19 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。

20 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。

21 銀鮭西京焼 レンジ対応
銀鮭の切り身を、白みその味噌床に漬け込み、焼き上げました。

22 白えび南蛮漬
素揚げした白えびを彩り野菜とともに、南蛮漬けにしました。白えびの上品な甘さと、さっぱりとした酸味が絶妙な一品です。

5 11	4	3	2	1 6
	10	9	8	7
19 22	18	17	16 21	15 14
13	12 20			

（盛付け番号）

和風二之重

1 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。

2 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。

3 金目鯛の焼き霜造り
金目鯛の背の身に、塩をして寝かせた後、皮目に熱湯をかけて氷水に落とし、仕上げに焼き目をつけた焼霜造りです。金目鯛の持つ素材のうま味をお楽しみください。

4 本まぐろと昆布の煮物
一口大にした本まぐろの尾の身を、鰊と一緒に煮込んだ昆布と合わせ、醤油や砂糖で甘辛く煮上げました。

5 穴子ざく巻
穴子の蒲焼を短冊に切って、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 つぶ貝と小松菜の鉄ぱえ
関西では「鉄ぱえ（鉄砲和え）」、関東では「ぬた」と呼ばれる酢味噌和え。白いつぶ貝に、小松菜の鮮やかな緑色が映える逸品です。

7 豚八幡巻 レンジ対応
まき割り牛蒡を豚肉で巻き、一度焼いてうま味を閉じ込めた後、甘辛の味で柔らかく炊き上げました。

8 甘海老の昆布〆
甘海老の殻を剥き、振り塩をして昆布で〆ました。甘海老の持つうま味に昆布のうま味が加わった、絶妙な味をお楽しみください。

9 いかのからすみ和え（当日賞味）
やりいかを短冊にして、三大珍味の一つ、からすみと和えました。

10 たこ柔煮
国産のまだこを和風だしで味付けしました。
柔らかく味わい深い一品です。

11 かじき昆布〆
かじきを、蒸した昆布で〆ました。さっぱりとした口当たりの一品です。お好みでわさび醤油につけても美味しく召しあがれます。

12 ずわい蟹
ずわい蟹の身をさっと甘酢に通しました。
蟹本来の持つ素材の味をお楽しみください。

13 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。

14 海老椎茸
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とのせて、蒸しました。

15 裏白椎茸
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。

16 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。

17 いくら醤油漬
醤油漬けされたいくらのうま味とプリプリとした食感をご賞味いただき、この海の幸がもたらす至福の瞬間をお楽しみください。

18 うなぎ新丈
SLCのうなぎ長焼を使用し、和風だしで炊いたごぼうと人参を加えた魚のすり身にのせて蒸し上げ、蒲焼のたれを塗って仕上げました。

19 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。

20 ちりめん山椒
香りが強い青山椒を使用し、風味豊かに仕上げたちりめん山椒煮です。お酒のおつまみやお茶漬けとしても美味しく召しあがりいただけます。

5 10	4 9	3 8	2 7	1 6
18 20	17 16	15 14 19	12 13	11

（盛付け番号）

HI·NO·DE【二段重】
令和九年 元旦

Z's MENU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。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。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、特にお願い申しあげます。