

寿

1 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。

2 海老のチリソース煮

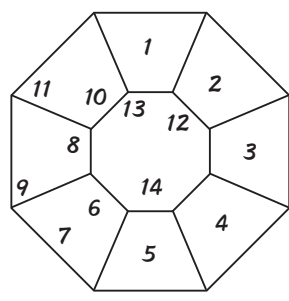
レンジ対応

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。

3 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。



4 鶏唐油淋

レンジ対応

油淋鶏風のソースがよくからむように鶏唐揚げを和えました。

5 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。

6 ホタテピリ辛醤油煮

タカの爪を使用した帆立しようゆ煮です。

7 りんごさんとん（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。

8 くらげのオイスター和え

くらげのしょうゆ甘酢漬けにオイスターの風味を加え、味に深みを出しました。

9 広東叉焼

二日間、じっくりと甘たれに漬け込み紅麴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。

10 ピーカンナッツ餡炊き

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

11 海鮮翡翠蒸し

ほうれん草の鮮やかな色付けととびつこのプチプチとした食感が楽しめます。

12 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。

13 白菜甘酢漬け

甘酢で野菜を漬けたサッパリした商品です。

14 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。

エスエル・クリエーションズのおせちをお買い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おりますが、解凍後はお早めに召しあがりますよう、特にお願い申し上げます。