

おしながき

令和八年 元旦

盛付け済 おせち 中華オードブル 「八角一段重」

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、プリつとした海老にピリつ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 ポイル海老

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

タ力の爪を使用した帆立しようゆ煮です。

7 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。

8 くらげのオイスター和え

くらげのしよ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。

10 ピーカンナツツ鉄炊き

ピーカンナツ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 海鮮翡翠蒸し

ほうれん草の鮮やかな色付け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の風味が詰まつた逸品です。

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】
すぐに解凍を始める場合は、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、外箱に入れたら、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くださいと、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ます。
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くださいますよう、特にお願ひ申し上げます。

