



和風

5	3	2	1
9	4	8	7
13	12	11	10
16	15		14

- 1 田作り
田を作るといふ意味から来ており、五穀豊穰を願った縁起物です。
平安・平和を祈る縁起物です。
- 2 紅白かまぼこ
大きめの椎茸をじっくり煮込んで仕上げしました。
- 3 椎茸旨煮
彩よく紅白の梅型で仕上げた甘味です。
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。
- 4 紅白梅型羊羹
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。
- 5 伊達巻
豆には家族が健康(まめ)でいられますようにとの意味合いがあります。
- 6 りんごきんとん(栗甘露煮)
北海道産いくらの旨味を生かして、プチッと食感良く仕上げました。
- 7 黒豆煮
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、かつお節エキスをやみりん、しょうゆで味付けしました。
- 8 いくら醤油漬
腰が曲がるまで健康での意味で長寿祈願の縁起物です。
- 9 数の子
醤油漬け
- 10 ボイル海老
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。
- 11 鶏松風伸し
箸休めの甘味もの。
- 12 あんず煮
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。
- 13 銀鮭塩麹焼き
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。
- 14 鮭昆布巻
ヨモギを混ぜ込んだ香りの良い生麴を炊き上げました。
- 15 よもぎ麴含め煮
「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。
- 16 なます

【お届け後の保存について】
エスエル・クリエーションズのおせちをお買い上げいただき誠にありがとうございます。

【お届後の保存について】
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℃以下の場所へ解凍してください。

※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。

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。

洋風

4	3	2	1
	7	6	5
11	10	9	8
	13	12	

- 1 エビのパセリ
レモンバター
- 2 人参ラペ
- 3 プルーン
赤ワイン煮
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。
- 4 ドライフルーツと
ナッツのテリーヌ
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。
- 5 キノコマリネ
赤ワインで風味付けしたプルーンです。
- 6 鶏肉のロースト
(ハニーマスタード)
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。
- 7 ポークリエUTT
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。
- 8 パテド
カンパニユ
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。
- 9 牛蒡
赤ワイン煮
豚肉を煮込んで柔らかくムース状に仕上げました。
- 10 ローズサーモン
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ニユで、お酒に合います。
- 11 エビのモザイク
赤ワインをふんだんに使った洋風のきんぴら牛蒡です。
- 12 ローストビーフ
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。
- 13 鯨の
エスカベッシュ
海老とブロッコリーを刻んで、隠し味に生クリームで味をコクを付け、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。
- 14 牛肉に塩と香辛料で味付けした洋風古典料理です。
- 15 鯨を唐揚げし野菜と共に甘酢に漬け込みました。