

寿

和風

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

洋風

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

1 田作り

田を作るという意味から来ており、五穀豊穰を願った縁起物です。

2 紅白かまぼこ

平安・平和を祈る縁起物です。
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。

4 紅白梅型羊羹

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。

5 伊達巻

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。

6 りんごきんとん
(栗甘露煮)

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。

7 黒豆煮

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。

8 いくら醤油漬け

しつかりとした歯ごたえのある太平洋産の子を使用し、かつお節エキスやみりん、しょうゆで味付けしました。

9 数の子
醤油漬け

腰が曲がるまで健康での意味で長寿祈願の縁起物です。

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麩を炊き上げました。

15 よもぎ麩
含め煮

「家族そろつ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

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い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）。

※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】

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、特にお願い申し上げます。

解凍後そのまま召しあがります。