

# おしながき

令和八年 元旦

寿

## 和風

5	3	2	1
9	4	7	6
13	12	11	10
16	15	14	

### 1 田作り

田を作るという意味から来ており、五穀豊穣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。

### 3 椿茸旨煮

大きめの椎茸をじっくり煮込んで仕上げました。

### 4 紅白梅型羊羹

彩よく紅白の梅型で仕上げた甘味です。

### 5 伊達巻

形が巻物に似ていることから知識が増えるとの意味合があります。

### 6 りんごさんとん

豆には家族が健康(まめ)でいられますようにとの意味あいがあります。

### 7 黒豆煮

北海道産いくらの旨味を生かして、ブ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数の子を使用し、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

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 ポイル海老

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。ヨモギを混ぜ込んだ香りの良い生麩を炊き上げました。

### 14 鮭昆布巻

「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。

### 15 よもぎ麩

良さがり方

【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】  
※冷蔵庫から取り出し、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）。  
※解凍後、召しあがります。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ますよう、特にお願ひ申し上げます。

## 洋風

4	3	2	1
11	10	9	8
13	12	11	

### 1 エビのパセリ

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。

### 2 人参ラペ

にんじんの千切りを白ワインで風味付けしたブルー

### 3 プルーン

赤ワインで風味付けしたブルーです。

### 4 ドライフルーツとナツツのテリーヌ

相性のよいドライフルーツとナツツを混ぜたクリームチーズベースのテリーヌです。

### 5 キノコマリネ

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。

### 6 鶏肉のロースト（ハニーマスターード）

鶏モモ肉を特製の甘酸っぱいハニーマスターードソースで仕上げました。

### 7 ポークリエット

豚肉を煮込んで柔らかくムース状に仕上げました。

### 8 パテドカンパニーユ

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ーユで、お酒にあります。

### 9 牛蒡

赤ワインをふんだんに使つた洋風のきんびら牛蒡です。

### 10 ローズサーキュ

モークサーキュモンをバラの花びらに見立てた繊細な一品です。

### 11 エビのモザイク

海老とブロッコリーを刻んで、隠し味に生クリームで味にコクを付け、うつすらとサフランで黄色地と香りをつけたテリーヌです。

### 12 ローストビーフ

牛肉に塩と香辛料で味付けした洋風古典料理です。

### 13 鰺のエスカベッシュ

鰆を唐揚げし野菜と共に甘酢に漬け込みました。

## 中華

4	3	2	1
6		5	
10	9	8	7

### 1 カニ爪玄米揚げ

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。

### 2 ホタテ

タカの爪を使用した帆立海老にビリッ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。

### 3 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。

### 4 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。

### 5 海老のチリソース煮

中華の定番、ピリっとした海老にビリッとチリソース味が美味です。

### 6 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った逸品です。

### 7 コウフ香味煮

コウフとは中国の麩の事で、ショウユベースで煮込みました。

### 8 黒酢醤油豚

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。

### 9 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。

### 10 ピーカンナツツ

ピーカンナツツ一粒一粒に餡をまとめて、香ばしくカリカリの食感に仕上げました。

### 11 つぶのオイスター炒め

ツブ貝にオイスターソースを合わせて炒めました。

### 12 ローストビーフ

召しあがり方