

和風

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



- 1 田作り  
田を作るという意味から来ており、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 りんごさんどん  
（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  
北海道産いぐらの旨味を生かして、プチッと食感良く仕上げました。
- 8 いぐら醤油漬  
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、かつお節エキスをみりん、しょうゆで味付けしました。
- 9 数の子  
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。
- 10 ボイル海老  
箸休めの甘味もの。
- 11 鶏松風申し  
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。
- 12 あんず煮  
食べやすく一口サイズにカットし、塩麴で口触りも柔らかくしました。
- 13 銀鮭塩麴焼き  
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  
「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。

【お届け後の保存について】  
【解凍方法】  
【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製造しておりますが、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。

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  
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 人参ラベ  
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。
- 3 プルーン  
赤ワイン煮  
赤ワインで風味付けしたプルーンです。
- 4 ドライフルーツと  
ナッツのテリーヌ  
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。
- 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  
（ハニースタード）  
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。
- 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ユで、お酒にあいます。
- 9 牛蒡  
赤ワイン煮  
赤ワインをふんだんに使った洋風のきんぴら牛蒡です。
- 10 ローズサーモン  
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。
- 11 エビのモザイク  
テリーヌ  
海老とフロクコリーを刻んで、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。
- 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 鯔の  
エスカベッシュ  
鯔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
			11

- 1 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。
- 2 ホタテ  
ピリ辛醤油煮  
タカの爪を使用した帆立しょうゆ煮です。
- 3 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。
- 4 ピリ辛ザーサイ  
国産のザーサイにラー油を加えてピリ辛に仕上げました。
- 5 海老の  
チリソース煮  
（レンジ対応）  
中華の定番、プリットとした海老にピ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ソースの風味が詰まった逸品です。
- 7 コウフ香味煮  
（レンジ対応）  
コウフとは中国の麴の事で、しょうゆベースで煮込みました。
- 8 黒酢豚  
（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。
- 9 海鮮翡翠蒸し  
ほうれん草の鮮やかな色付けととびこのプチプチとした食感が楽しめます。
- 10 ピーカンナッツ  
飴炊き  
ピーカンナッツ一粒一粒に飴をまとうせて、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  
（レンジ対応）  
ツブ貝にオイスターソースを合わせて炒めました。