

おしながき

令和九年 元旦

盛付け済おせち

祝重「特選和風一段重」

寿

宮崎県の豊かな自然の中で育った金柑をワインシロップに漬け、中をくり貫いて白あんを詰めました。
※金柑の枝の部分にとげがある場合がありますので、ご注意ください。

紅白に見立てた大根と人参を、ほんのり柚子の香りを加えた甘酢で漬け込んだなますに、醤油漬けされたいくらを添えました。

4	3	2	1
11	10	9	8
13			12
19	18	17	16
26	25	24	23
		22	21
			20
			27

2 銀ひらすの柚香焼
レンジ対応
銀ひらすの切り身を柚子の風味豊かなたれに漬け込み、柚香焼きしました。

3 海老塩茹で
海老は、腰の曲がった姿、長いひげを持つことから、長寿をあらわす縁起ものです。海老のうま味を逃さず、塩茹でにてあります。

4 伊達巻
伊達巻は、昔から華やかでしゃれた卵料理ということで、おせち料理に用いられてきました。甘さを控えめに焼きました。

5 白きくらげときゅうりの中華風マリネ
コリコリとした食感のきくらげをきゅうりと一緒に、SLCのオイスターソースを使用したさっぱりとしたたれで和えました。

6 香りごまめ
ごまめは田作りの別名で、田を作るという意味から五穀豊穰を願う一品です。ごまごま油を加え風味豊かに仕上げました。

7 フルーツチーズ
ほど良い酸味のクリームチーズに克蘭ベリー、レーズン、パセリを加えました。ワインのおつまみとしても最適な一品です。

8 梅 花 人 参
新春を告げる梅の花に型取ったにんじんを、柔らかに和風だしで仕上げております。

9 にしん昆布巻
にしんは数の子の親であり、子宝に恵まれるといわれます。「よろこぶ」といわれる昆布で巻き、甘辛く煮上げました。

10 菜の花福良漬
新春にふさわしく菜の花をだしに漬け込み、色良く仕上げました。

11 花 豆 煮
花豆をしょうゆと砂糖でさつと煮上げました。ほっくりした食感とうま味が口の中に広がります。

12 あかい白煮
あかいかに飾り包丁を入れ、生姜を効かせた甘めのだしで白煮にしました。

13 紅白かまぼこ
紅白の色使いは、平安・安寧を表します。形が日の出に似ていることから、初日の出を表すと言われます。

15 あ わ び 煮
海の贈り物、あわびの芳醇さをお楽しみください。

16 4 X チキンと
きのこの松風
4 X チキンの挽き肉に、下味をつけたきのこを練り込み、けしの実を振って蒸しました。

17 4 X チキンのくわ焼
レンジ対応
4 X チキンのもも肉を使い、くわ焼にしました。「くわ焼」とは、その昔「鰻(くわ)」の上に乗せ、鉄板のように下からあぶり、食したのが始まりといわれています。

18 小鯛ごぼう巻
漬け焼したレンコダイで、揚げたごぼうとしいたけを加えたすり身生地を包んで蒸し上げた後、焼き目をつけて仕上げました。

19 あさりとイタヤ貝の新 丈
魚のすり身にあさり、イタヤ貝、アオサを合わせて蒸して新丈にしました。海の香り豊かな味をお楽しみください。

20 牛 旬 菜 巻
レンジ対応
人参、ねぎ、牛蒡、春菊と色とりどりの野菜を牛肉で巻き、甘辛のたれを二度塗りして焼きました。

21 裏白しいたけ
裏表のない無垢な心を、しいたけとすり身で表現しました。正月の心晴れやかな、家族団らんの一時に召しあがりください。

22 うごく金紙巻
うなぎの白焼を短冊に切って、きゅうり、酢漬け生姜と和え、甘酢に通した薄焼き卵で巻きました。

23 五郎島金時のきんとん
金沢の伝統野菜のひとつ、五郎島金時のきんとんです。奥深い甘さをお楽しみください。※微量の皮粒が入ることがあります。

24 栗 渋 皮 煮
栗を渋皮ごと柔らかく仕上げました。栗本来のうま味を丸ごとお楽しみください。

25 鰯の南蛮漬
鰯の切り身を揚げた後、かつおだしを効かせた甘酢のたれで南蛮漬けにしました。

26 金 箔 黒 豆
国産丹波種の大粒の豆を使用し、ふつくと仕上げ、金箔を飾りました。

27 数の子美味漬
子孫繁栄の象徴として昔から縁起の良い食材とされてきた数の子。かつお節を効かせた和風だしで二度漬けしました。

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】

化粧箱から取り出し、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、化粧箱に入れたまま、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。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1分)

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。