

一之重

- 1 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物です。海老のうま味を逃さず、塩茹でにしてあります。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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。
- 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穣を願う一品です。ごまごま油を加え風味豊かに仕上げました。
- 7 五郎島金時のきん 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。
- 8 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。
- 9 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。

1	4
2	5
3	6
7	8
9	

- 1 紅白なます 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た。だんますに、醤油を添えたいくらを添えました。
- 2 4Xチキンのくわ焼 4X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「鋏(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。
- 3 牛 旬 菜 **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上げました。
- 4 あかい白煮 あかいかに飾り包丁を入れ、生姜を効かせたあかいかに白煮にしました。
- 5 穴子ざく巻 穴子の蒲焼を短冊に切つて、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。
- 6 海老黄金煮 長寿をあらわす海老に黄金(こがね)色の衣をまとわせ、美味だしで炊き込みました。口に含めば、心おどる美味しさが広がる一品です。
- 7 手まりきんとん 栗あんの上に干し柿を切つてのせ、手まりの形にとのえました。栗あんと干し柿の甘味をお楽しみください。

1	5
2	6
3	7
4	
5	

二之重



与之重

- 1 真鱈と筍のスイートチリソース **レンジ対応** 国産の真鱈の切り身に片栗粉を付けて揚げ、素揚げした一口大の筍とともにSLCのスイートチリソースを使ったチリソースを合わせて仕上げました。
- 2 4Xチキンの松風 4Xチキンのひき肉にねぎ、にんじんを加えたつくね種を使用し、揚げたれんこんを加えて蒸し、けしの実をふって仕上げました。
- 3 カシユーナッツ餡焼き カシユーナッツを餡焼きしました。カリッと香ばしい食感をお楽しみください。
- 4 蛤うに新丈 蛤は古来より二つと同じ色・形がないことから、良き夫婦を表す縁起の良い食べ物です。味付けした蛤を加えたすり身の上うにをのせて蒸し、仕上げに青海苔粉を散らしました。
- 5 合鴨つくね照り煮 SLCの合鴨つくねを、かつおだしを効かせた和風のたれで照り煮にしました。
- 6 かきの小舟造り かきを和風だれに漬けて、銀杏とアスパラガスを刻んで混ぜたぐちのすり身生地をのせ焼き上げました。
- 7 小松菜と菊花のなめこ和え 小松菜、菊花になめこを加え、和風だしでお浸しにしました。
- 8 つぶ貝ときくらげの新丈 つぶ貝、きくらげ、人参、枝豆を和風のだしで炊き、牛乳を加えた魚のすり身と合わせて蒸し上げました。
- 1 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。
- 2 山吹きんかん 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て、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。
- 3 小海老の甘露煮 素揚げした小海老を甘辛のたれでからめ、香ばしい食感に仕上げました。
- 4 サーモン重ね焼 醤油だれに漬けたサーモントラウトを一度焼き、卵でとじたひじきの生地をはさんで蒸し焼きにしました。鮮やかな色目もお楽しみください。
- 5 鯖の奉書巻 かつら剥きした大根を奉書に見立て、甘酢で味付けしたさばを、人参と酢漬けした生姜と一緒に巻きました。
- 6 カラスガレイ西京焼 **レンジ対応** 脂ののつた白身魚(カラスガレイ)を、白みその味噌床に漬けて焼き上げました。
- 7 帆立貝さんしょう煮 ほたて貝を味付けした煮山椒の実と一緒に、和風のたれで煮込みました。
- 8 豚 八 幡 巻 **レンジ対応** まき割り牛蒡を豚肉で巻き、一度焼いてうま味を閉じ込めた後、甘辛の味で柔らかく炊き上げました。

1	5
2	6
3	7
4	8
5	

【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、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、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、保存料等使用しておりませんので、解凍後はお早めに召しあがりください。特にお願い申しあげます。