

寿

1 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、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。

2 銀鮭 西京焼 レンジ対応 銀鮭の切り身を、白みその味噌床に漬け込み、焼き上げました。

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上げました。

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 ほどこ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 梅花人參 新春を告げる梅の花に型取つたにんじんを、柔らかく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 あかいか白煮 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。

12 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。

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。

14 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込んだなますに、醤油漬けされたいくらを添えました。

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 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。

17 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。

18 小鯛ごぼう巻 漬け焼きしたレンコダイで、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 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。

20 カンパチ龍皮巻 カンパチを甘酢に通し、人参、きゅうり、酢漬生姜と一緒に、薄焼き卵と昆布で巻きました。

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、家族団らんの時に召しあがりください。

22 穴子ぎく巻 穴子の蒲焼を短冊に切って、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 4Xチキンのくわ焼 レンジ対応 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「鯉(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。

26 金箔黒豆 国産丹波種の大粒の豆を使用し、ふつくらと仕上げ、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。

【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凍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。特にお願い申し上げます。

		2	1		
4	3	7	6	5	
11	10	9	8	12	
13					
19	18	17	16	15	14
		23	22	21	20
26	25	24			27