

中華

4	2	1
3		5
6		7
10	9	8
		11

寿

和風

5	4	3	2	1
9	8		7	6
13	12		11	10
16	15			14

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
 ピリ辛醤油煮
 タカの爪を使用した帆立しようにゆ煮です。

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、プリっとした海老にピリっ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
 コウフとは中国の麩の事で、しょうゆベースで煮込みました。

8 黒酢豚
 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っ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
 鉛炊き
 ピーカンナツツ一粒一粒に餡をまわらせて、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
 ツブ貝にオイスターソースを合わせて炒めました。

【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】

外箱から取り出し、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、外箱に入れたまま、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。

1 田作り
 田を作るという意味から来ており、五穀豊穡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 椎茸旨煮
 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いがあります。

6 りんごさんとん
 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。

7 黒豆煮
 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。

8 いくら醤油漬
 北海道産いくら旨味を生かして、プチっと食感良く仕上げました。

9 数の子醤油漬
 しっ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。

10 ボイル海老
 腰が曲がるまで健康での意味で長寿祈願の縁起物です。

11 鶏松風伸し
 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 巻湯菜含め煮
 ゆず風味
 筒状に巻いた湯菜を柚子風味のだしで含め煮にしました。

13 銀鮭塩麹焼き
 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。

14 鮭昆布巻
 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。

15 あんず煮
 箸休めの甘味もの。

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。