

- 1 北海道産にしん甘燗煮・・・北海道産のにしんを干すことで余分な水分を抜き、砂糖としょうゆのみで味付けしました。
  - 2 北海しまえび★・・・獲れたてのしまえびをすばやく塩茹でし、えび独特のうま味を引き出しました。
  - 3 ぶり照り焼き★・・・オホーツク海産のぶりを照り焼きにしました。ぶりのうま味が分かる味付けに仕上げてあります。
  - 4 北海道産帆立のうま煮・・・噴火湾産の大粒の帆立を甘めのタレでふつくと煮付けました。
  - 5 数の子松前漬・・・にしんから厳選した数の子を、するめいか、刻み昆布と一緒に昔ながらの製法で漬け込みました。
  - 6 たらこの山椒煮ゼリー寄せ★・・・山椒をきかせて煮た真鱈卵をゼリー寄せにしました。
  - 7 北海道産味付け数の子・・・貴重な北海道産の数の子をおが効いた調味液で味付けしました。
  - 8 いくら醤油漬★・・・オホーツク産の秋鮭の卵を丁寧にもみほぐし、昆布だしをきかせたしょうゆに漬け込みました。
  - 9 煮あわび・・・身の締まりが良い蝦夷あわびをしょうゆ、みりん、砂糖で柔らかく煮込みました。
  - 10 帆立貝ひもの佃煮★・・・北海道産の帆立貝のひもを佃煮にしました。生姜がアクセントになっています。
  - 11 帆立包み昆布・・・北海道産の帆立貝に昆布をひとつひとつ手作業で巻き、じっくりと炊き上げました。
  - 12 なますのすく和え★・・・食感の良い宗谷産の糸もずくをなますと和えました。
  - 13 真鱈の梅ソース焼き★・・・鮮度の良い真鱈にさっぱりとした梅ソースをかけました。
  - 14 たこ柔らか煮★・・・北海道産の柔らかいみずだこの良さを生かし、柔らかく仕上がるように煮込みました。
  - 15 紅ずわいがに爪・・・北海道で水揚げされる紅ずわいがにの特に身の締まりが良い爪の部分だけを選びました。
  - 16 オホーツク海産帆立のウニバター焼き★・・・オホーツク海産（宗谷近海）の帆立に利尻産のキタムラサキウニを使用したソースをかけました。
  - 17 昆布の煮付け・・・北海道道南の榎法華の真昆布を煮付けました。昆布のうま味と柔らかい食感をお楽しみください。
  - 18 ずわいがに甲羅盛（蟹みそ入）・・・ずわいがにを浜茹でにして殻をむき、蟹みそと一緒に甲羅に盛り付けました。
  - 19 いかの三升漬・・・新鮮なするめいかをしょうゆや麹などシンプルな調味料に漬け込み熟成させています。
  - 20 甘えび塩麹漬・・・新鮮な甘えびを塩麹に漬け込み熟成させています。
  - 21 さんまの酢漬★・・・鮮度の良いさんまを酢漬けにしました。  
身の締まりが良く味が凝縮された一品です。
  - 22 かきのしぐれ煮・・・北海道産の牡蠣を生姜をきかせたしぐれ煮にしました。
- ★印の料理は、オホーツク産の原料を使用しています。

|    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|
| 5  | 4  | 3  | 2  | 1  |
|    |    | 9  | 7  | 6  |
| 12 | 11 | 10 | 8  | 13 |
|    |    | 17 |    | 14 |
| 19 |    | 18 | 16 | 15 |
| 20 |    |    |    | 21 |
|    |    |    |    | 22 |

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】 すぐに解凍をしない場合は、冷凍庫（マイナス18℃以下）で保存してください。

【解凍方法】 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、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。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、特にお願ひ申しあげます。

※アレルギーについては、盛付け済商品のため周囲の食品にもご注意ください。



美しい風景、  
美しい食材、  
美しい心意気、  
を応援するプロジェクト

生産地域の環境保全、地域振興を応援するため、  
この商品の売上金の一部を寄付いたします。