

おしながき

北海道二段重【海鮮和風】

令和八年

元旦

一之重

- 1 わかさぎ甘露煮・・・北海道産のワカサギを佃煮にしました。
- 2 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。
- 3 北海しまえび★・・・獲れたてのしまえびをすばやく塩ゆでし、えび独特のうま味を引き出しました。
- 4 伊達巻・・・北海道産のスケソウダラのすりみに玉子を加え、お正月には欠かせない一品です。
- 5 ぼたんえびのゆず塩蒸し・・・北海道で水揚げされたぼたん海老をむき身にスチームでふっくりと焼きました。
- 6 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。
- 7 北海道産にしん甘露煮・・・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。
- 8 煮あわび・・・身のし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。
- 9 昆布の煮付け・・・北海道産の真昆布を一度乾燥させてから、水で戻しさと煮付けました。
- 10 たこ柔らか煮★・・・北海道産の柔らかい水たこの良さを生かし、柔らかく仕上がるように煮込みました。
- 11 帆立のうにソース★・・・キタムラサキウニから作った特製ソースを蒸し焼きにした帆立貝柱にかけました。
- 12 たらこの山椒煮ゼリー寄せ★・・・北海道産の真鱈卵を山椒を利かせて煮つけゼリー寄せにしました。
- 13 北海道産いかの梅しそ巻★・・・練り梅と、香りのよい大葉を、柔らかくポイルしたするめいかで巻き上げました。
- 14 鱧のうま煮・・・北海道産の真鱧を干してから甘辛く煮つけました。

二之重

- 1 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込みました。
- 2 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。
- 3 さつまいものきんとん・・・北海道産の輪切りにしたさつまいもをレモン煮にした優しい甘さのきんとんです。
- 4 黒豆・・・北海道産の黒大豆は、小粒でやや赤みがかっているのが特徴です。
- 5 なますのもずく和え★・・・食感の良い宗谷産の糸もずくをなますと和えました。
- 6 鮭の切込み★・・・北海道産の鮭を塩と麴で郷土料理の切り込みにしました。
- 7 たらこの切込み★・・・北海道産の真たらを塩と麴で郷土料理の切り込みにしました。
- 8 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。
- 9 紅ずわいがに爪・・・北海道で水揚げされる紅ずわいがに。特に身の締まりが良い爪部分だけを選びました。
- 10 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。
- 11 帆立包み昆布・・・北海道産の昆布に帆立をひとつひとつ手作業で巻き上げ、じっくりと炊き上げました。

★印の料理は、オホーツク産の原料を使用しています。

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、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げてくださいませよう、特にお願い申し上げます。

※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。

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

		1
	2	
3		
	6	4
7		
	11	10
		9
		8

