

おしながき

令和八年 元旦

盛付け済おせち

宝祥(ほうしょう)〔五箱三段重ね〕

寿

宝珠

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

1 海老しいたけ
じっくり煮つめて旨煮にしたしいたけに、海老のすり身をたっぷりとのせて、蒸しました。

2 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、家族団らんの一時に召しあがりください。

3 寒さら塩麴味噌焼
脂がのった寒鰯を、塩麴を加えた味噌床に漬け込み、仕上げに酢醤油を塗って焼き上げました。

4 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。

5 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。

6 真鱈と筍のスイートチリソース
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。

7 花豆煮
花豆をしょうゆと砂糖でさっと煮上げました。ほっくりした食感とうま味が口の中に広がります。金箔を飾って盛付けました。

8 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、SLCのオイスターソースを使用したたれで煮込みました。

9 小鯛包み焼
生姜を効かせたたれに漬けた連子鯛で、にんじんと牛蒡を包み、やさしい味に焼き上げました。

10 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。

11 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、塩茹でにしてあります。

12 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。

エスエル・クリエーションズのおせちをお買いいただきました。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】

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℃以下の場所ですべて解凍してください。

※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いただけます。

【召しあがり方】

解凍後、そのまま召しあがいただけます。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ますよう、特にお願ひ申し上げます。

隠れ笠

3	2	1
5	4	6
7		

1 ブリの子旨煮
祝い魚である鰯の子（真子）を、生姜の香りを効かせてじっくり炊き上げました。

2 梅人参
新春を告げる梅の花に型取ったにんじんを、柔らかく和風だしで仕上げてください。

3 海老黄金煮
長寿をあらわす海老に黄金（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。

4 かきの小舟造り
かきを和風だれに漬け、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。

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 牛蒡菜巻
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。

7 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。「ようこぶ」といわれる昆布で巻き、甘辛く煮上げました。

巻物

4	3	2	1
6	5		7

1 鯖ぎく巻
べさばを炙って香ばしさを出し、酢漬けした生姜、きゅうりと一緒に薄焼き卵で巻きました。

2 サーマン羽衣包み
かつら剥きした大根を羽衣に見立て、甘酢で味付けしたサーモントラウトを、人参とゆず皮と一緒に包みました。ゆずの爽やかな風味をお楽しみください。

3 つぶ貝ときくらげの新大
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。

4 うに二見焼
魚のすり身に牛乳を加えてまろやかさを出し、うにをのせて蒸しました。うにの香り豊かな一品です。

5 鰯の南蛮漬
鰯の切り身を揚げた後、かつおだしを効かせた甘酢のたれで南蛮漬けにいたしました。

6 抹茶栗きんとん
栗をつぶして仕上げた栗きんとんに、抹茶を加えて仕上げました。抹茶の香りとともに栗本来の味をお楽しみください。

7 香りごまめ
ごまめは田作りの別名で、田を作るといいう意味から五穀豊穡を願う一品です。ごまごま油を加え風味豊かに仕上げました。

鍵

3	2	1
5	4	

1 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。

2 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。

3 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。

4 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つぱりとしたたれで和えました。

5 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。

小櫃

2	1
4	3

1 4Xビーフのローストビーフ（ソース付）
4Xビーフを使用し、牛肉のうま味を閉じ込めるように、じっくりローストしました。添付のソースをかけて召しあがりください。（肉の乾燥を防ぐため、ゼラチンを塗布しています。）

2 フルーツチーズ
ほど良い酸味のクリームチーズに、クランベリー、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。

3 マトウダイのクリームオイスターソース
マトウダイのソテーに、コクのあるSLCのオイスターソースを加えた特製のクリームソースをかけて仕上げました。

4 うーじ糖とくるみのケーキ
SLCの石垣島のうーじ糖（きび糖）を練り込んだ生地、くるみのキャラメルを敷いて仕上げました。香ばしくキャラメリゼしたうーじ糖の味をお楽しみください。