

一之重

寿

二之重

三之重

- 1 栗きんとん 栗を粗みじんにつぶし、きんとんに仕上げました。栗の風味をお楽しみください。

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

- 2 栗 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 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。

- 4 金箔黒豆 国産丹波種の大粒の豆を使用し、ふっくらと仕上げ、金箔を飾りました。
- 5 小海老の甘露煮 素揚げした小海老を甘辛のたれでからめ、香ばしい食感に仕上げました。
- 6 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。

- 7 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、塩茹でにしています。
- 8 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。
- 9 カシユーナツ鍋焼き カシユーナツを鍋焼きしました。カリッと香ばしい食感をお楽しみください。
- 10 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。
- 11 鱒の彩り金紙巻 鱒の切り身を甘酢に通し、三種の野菜、酢漬けた生姜と一緒に、おぼろ昆布と薄焼き卵で巻きました。彩りも美しい一品です。

- 12 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。
- 13 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たなますに、醤油漬けたいたくらを添えました。
- 14 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。

- 1 手まりきんとん 栗あんの上手に干し柿を切つてのせ、手まりの形にととのえ、栗あんと干し柿の甘味をお楽しみください。

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

- 2 海老チリソース レンジ対応 海老に片栗粉を付けて揚げ、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。
- 3 カラスガレイ西京焼 レンジ対応 脂のつた白身魚(カラスガレイ)を、白みその味噌床に漬けて焼きました。
- 4 花豆 煮 花豆をしょうゆと砂糖でさつと煮上げました。ほつくりした食感とうま味が口の中に広がります。
- 5 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。
- 6 黒甘酢肉団子 豚の挽き肉に玉ねぎを加えて味付けした生地を丸め、二度焼いて香ばしさを出した後、黒酢あんを絡めて仕上げました。
- 7 サーモン羽衣包み かつら剥ぎ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。

- 8 4Xチキンのチャージ 4Xチキンのもも肉を筒状に巻いて、醤油だれに一晚漬込み、仕上げにたれを二度塗りして焼き上げました。
- 9 真鱈と筍のスイートチリソース レンジ対応 国産の真鱈の切り身に片栗粉を付けて揚げ、素揚げした口大の筍とともに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。
- 10 ブリの子旨煮 祝い魚である鱸の子(真子)を、生姜の香りを効かせてじっくり炊き上げました。
- 11 梅 花 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。
- 12 のどごろかけばん漬 のど黒の身に下味をつけ、魚のすり身を包んで二度焼いた後、SLCの「万能かけばん」を加えた和風だしで漬け込みました。
- 13 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。
- 14 4Xビーフの牛 旬 菜 卷 レンジ対応 人参、ねぎ、牛蒡、春菊と色とりどりの野菜を4Xビーフで巻き、甘辛のたれを二度塗りして焼き上げました。
- 15 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。
- 16 にしん 昆布 巻 にしんは数の子の親であり、子室に恵まれるといわれます。「よつこぶ」といわれる昆布で巻き、甘辛く煮上げました。

- 1 つぶ貝と小松菜の鉄 ばえ 関西では「鉄ばえ」(鉄砲和え)と呼ばれる酢味噌和え。白いつぶ貝に、小松菜の鮮やかな緑色が映える逸品です。

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

- 2 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。
- 3 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のオリーブオイルを使用したさっぱりとしたたれで和えました。
- 4 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。
- 5 穴子ぎく巻 穴子の蒲焼を短冊に切つて、きゅうり、酢漬けた生姜と和え、甘酢に通した薄焼き卵で巻きました。
- 6 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。
- 7 若桃甘露煮 国産の若桃を使用し、桃果汁にレモン果汁を加えて仕上げました。程よい甘さと風味をお楽しみください。
- 8 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。)
- 9 蟹とイタヤ貝の新 丈 魚のすり身にずわい蟹の身、イタヤ貝、アサを合わせ、蒸し上げました。海の香り豊かな味をお楽しみください。
- 10 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。
- 11 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。
- 12 鯖と野菜の龍皮押し 鯖を甘酢で漬けたきゅうり、人参、生姜と一緒に、龍皮昆布と薄焼き卵で巻きました。彩りも美しい一品です。
- 13 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、けしの実をふつて仕上げました。
- 14 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)を練り込んだ生地に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。
- 15 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。

【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、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ますよう、特にお願い申し上げます。