

寿

宝珠

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

- 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。
- 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。
- カラスガレイ西京焼 **レンジ対応** 脂ののった白身魚(カラスガレイ)を、白みその味噌床に漬けて、焼き上げました。
- 山吹さんかん 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。
- 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。
- 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、素揚げした一口大の筍とともにS.L.C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。
- 花豆 煮 花豆をしょうゆと砂糖でさっと煮上げました。ほつくりした食感とうま味が口の中に広がります。金箔を飾って盛り付けました。
- のどぐろかけぼん漬 のど黒の身に下味をつけ、魚のすり身を包んで一度焼いた後、S.L.Cの「万能かけぼん」を加えた和風だして漬け込みました。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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た数の子。かつお節を効かせた和風だして二度漬けしました。

隠れ笠

	2	1
3		4
5		6
7		

- ブリの子旨煮 祝い魚である鯛の子(真子)を、生姜の香りを効かせてじっくり炊き上げました。
- 梅花人参 新春を告げる梅の花に型取ったにんじんを、柔らかく和風だして仕上げてください。
- 海老黄金煮 長寿をあらわす海老に黄金(かね)色の衣をまわせた。美味だして炊き込みました。口に含めば、心おどる美味しさが広がる一品です。
- かき柚子胡椒漬 国産のかきを昆布だしで煮た後、S.L.Cの「万能かけぼん」に柚子胡椒を加えたたれに漬けて、ねぎをのせて仕上げました。
- 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。
- 牛旬菜 **レンジ対応** 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。
- 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。「ようごぶ」といわれる昆布で巻き、甘辛く煮上げました。

鍵

	2	1
3		4
5		

- 五郎島金時のきんときん 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。
- 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。
- 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、醤油漬けされたいくらを添えました。
- 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、S.L.C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。
- 金箔黒豆 国産丹波種の大粒の豆を使用し、ふくらりと仕上げ、金箔を飾りました。

巻物

4	3	2	1
		5	7
6			

- 穴子ぎく巻 穴子の蒲焼を短冊に切って、きゅうり、酢漬け生姜と和え、甘酢に通した薄焼き卵で巻きました。
- サーモン羽衣包み 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。ゆずの爽やかな風味をお楽しみください。
- つぶ貝ときくらげ新丈 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。
- 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、うにのせて蒸しました。うにの香り豊かな一品です。
- 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。
- 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。
- 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穣を願う一品です。ごまごま油を加え風味豊かに仕上げました。

小櫃

	1
2	3
4	

- 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。)
- 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。
- 4Xチキンのチキンロール **レンジ対応** ほうれん草とコーンをバターでソテーし、ゴダチーズと一緒に4Xチキンで包み、オリーブ油で香ばしく焼き上げました。
- うーじ糖とくるみケーキ キ S.L.C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。

【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)。

【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ると、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製造しておりますが、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。また、特にお願ひ申し上げます。