

和風

5	4	3	2	1
9	8	7	6	
13	12	11	10	
16	15	14		



1 田作り  
田を作るという意味から来ており、五穀豊穰を願った縁起物です。

2 紅白かまぼこ  
平安・平和を祈る縁起物です。

3 椎茸旨煮  
大きめの椎茸をじっくり煮込んで仕上げました。

4 紅白梅型羊羹  
彩よく紅白の梅型で仕上げた甘味です。

5 伊達巻  
形が巻物に似ていることから知識が増えるとの意味合いがあります。

6 りんごさんとおん  
フレッシュなりんごを使用したさわやかな風味のきんとんです。

7 黒豆煮  
豆には家族が健康(まめ)でいられますようにとの意味合いがあります。

8 いくら醤油漬  
北海道産いくらの旨味を生かして、プチッと食感良く仕上げました。

9 数の子  
醤油漬  
しつかりとした歯ごたえのある太平洋産数の子を使用し、かつお節エキスやみりん、しょうゆで味付けしました。

10 ボイル海老  
腰が曲がるまで健康での意味で長寿祈願の縁起物です。

11 鶏松風伸し  
レーズンとたまねぎを加え、甘味のある松風に仕上げました。

12 巻湯菜含め煮  
ゆず風味  
筒状に巻いた湯菜を柚子風味のだしで合め煮にしました。

13 銀鮭塩焼き  
食べやすく一口サイズにカットし、塩麹で口触りも柔らかくしました。

14 鮭昆布巻  
昆布は養老昆布などの当て字を用い正月や婚礼の祝いの席で用いられます。

15 あんず煮  
箸休めの甘味もの。  
「家族そろって長生きしましょう」という意味合いがあります。

【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】

外箱から取り出し、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、外箱に入れたまま、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40秒〜1分) ※加熱時間は目安です。機種、調理量により多少異なりますので、加減してください。

洋風

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

1 えびの  
アヒージョ  
えびをオリーブ油とニンニクなどの香辛料で風味付けしました。

2 キノコマリネ  
3種のキノコに白ワインビネガーを効かせた和え物です。

3 人参ラペ  
にんじんの千切りを白ワインビネガーでさっぱりと仕上げたフランスの家庭料理です。

4 プルーン  
赤ワイン煮  
赤ワインで風味付けしたプルーンです。

5 ドライフルーツと  
ナッツのテリーヌ  
相性のよいドライフルーツとナッツを混ぜたクリームチーズベースのテリーヌです。

6 鶏肉のロースト  
(ハニーマスタード)  
鶏もも肉を特製の甘酸っぱいはちみつ入りマスタードソースで仕上げました。

7 ポークリエット  
豚肉を煮込んで柔らかくムース状に仕上げました。

8 パテド  
カンパニユ  
洋酒と香辛料を効かせた本格的な味わいのパテドカンパニユで、お酒にあいます。

9 牛蒡  
赤ワイン煮  
赤ワインをふんだんに使った洋風のきんぴら牛蒡です。

10 ローズサーモン  
スモークサーモンをバラの花びらに見立てた繊細な一品です。

11 えびのモザイク  
テリーヌ  
海老とプロックリを刻んで、隠し味に生クリームで味をコクを付け、うっすらとサフランで黄色地と香りをつけたテリーヌです。

12 ローストビーフ  
牛肉に塩と香辛料で味付けした洋風古典料理です。

13 鱈の  
エスカベッシュ  
鱈を唐揚げし野菜と共に甘酢に漬け込みました。

中華

4		1
3	2	
6		5
10	9	8
		7
		11

1 カニ爪玄米揚げ  
レンジン対応  
玄米の衣で食感の良い揚げ物です。すり身にえびをふんだんに使用し、風味良く仕上げました。

2 ホタテ  
ピリ辛醤油煮  
タカの爪を使用した帆立しょうゆ煮です。

3 広東叉焼  
二日間 じっくりと甘たれに漬け込み紅麴の色目をつけて焼き上げた中華定番のチャーシューです。

4 ピリ辛  
ザーサイ  
国産のザーサイにラー油を和えてピリ辛に仕上げました。

5 海老の  
チリソース煮  
レンジン対応  
中華の定番、プリとした海老にピリッとチリソース味が美味です。

6 あわび  
オイスター煮  
あわびの旨味とオイスターソースの風味が詰まった逸品です。

7 コウフ香味煮  
レンジン対応  
コウフとは中国の麩の事で、しょうゆベースで煮込みました。

8 黒酢豚  
レンジン対応  
豚肉に衣を付けて揚げ黒酢で和えました。酸っぱすぎない酢豚です。

9 海鮮翡翠蒸し  
ほうれん草の鮮やかな色付けととびつこのプチプチとした食感が楽しめます。

10 ピーカンナッツ  
鉛炊き  
ピーカンナッツ一粒一粒に餡をまとうせて、香ばしくカリカリの食感に仕上げました。

11 つぶの  
オイスター炒め  
レンジン対応  
ツブ貝にオイスターソースを合わせて炒めました。