

おせち八寸二段重・小箱 鳳凰来儀

この度は、らでいっしゅぼーやおせち料理「鳳凰来儀」をお買い求めいただきまして誠にありがとうございます。
 本品は、全国の生産者からの食材を厳選し、プロの調理師が丹念に手間隙をかけておせちに仕上げました。
 生ものですので、到着後すぐに冷蔵庫へ入れ、お早めにご賞味ください。

原材料一覧表

お重	番号	献立	原材料(産地)
巻 の 重	1	紅白蒲鉾	魚肉すり身(たら、エソ等、砂糖)(国内製造)、食塩、みりん、魚醤、鰹だし、昆布だし、砂糖/着色料(トマト色素)
	2	古式伊達巻	鶏卵(長野県)、魚肉すり身(スケトウダラ、砂糖)、砂糖、ばれいしよ澱粉、みりん、大和イモ、食塩、胡麻油、(一部に卵・やまいも・ごまを含む)
	3	射込み牛蒡	白だし(混合節、昆布)(国内製造)、牛蒡(国産)、合挽肉(牛肉、豚肉)、醤油、みりん、砂糖、鶏卵、清酒、(一部に卵・小麦・牛肉・豚肉・さば・大豆を含む)
	4	伊勢海老雲丹焼き	伊勢海老(国産)、生うに(国産)、食塩、卵黄、みりん、醤油、(一部にえび・卵・小麦・大豆を含む)
	5	鰹の時雨煮	鰹白焼(鰹(鹿児島県))、醤油、みりん、砂糖、清酒、しょうが、(一部に小麦・大豆を含む)
	6	六方くわい	くわい(広島県)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒、菜種油、(一部に小麦・大豆・さばを含む)
	7	金目鯛木の芽焼	金目鯛(高知県)、みりん、醤油、清酒、木の芽、(一部に小麦・大豆を含む)
	8	烏賊蕨巻	あおいか(国産)、卵黄、みりん、醤油、あおさ海苔、(一部に卵・小麦・いか・大豆を含む)
	9	百合根蜜煮(梅肉餡)	百合根(北海道)、砂糖、梅干し、みりん
	10	黒豆松葉串	黒大豆(北海道)、砂糖、食塩、(一部に大豆を含む)
	11	いくら醤油漬 柚子釜盛り	いくら(北海道)、醤油、砂糖、昆布、鰹節、食塩、酵母エキス、(一部に小麦・いくら・大豆を含む) 柚子釜:柚子(国産)
	12	日の出砵巻	大根(国産)、時鮭(北海道)、純米酢、食塩、砂糖、(一部にさけを含む)
	13	紅白柚香なます	大根(国産)、砂糖、純米酢、人参、柚子皮、食塩、鷹の爪
	14	金時芋金団	金時芋ペースト(さつまいも(徳島県))、栗ペースト、砂糖、水飴
	15	栗甘露煮	栗甘露煮(栗(国産)、砂糖)
	16	ロースビーフ 金箔添え	ロースビーフ:牛肉(国産)、黒胡椒、食塩、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、(一部に牛肉を含む) ロースビーフのタレ:みりん、醤油、赤ワイン、チキンコンソメ、ばれいしよ澱粉、無塩バター、にんにく/着色料(金箔)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
	17	真蛸の柚香煮	蛸(徳島県)、清酒、醤油、砂糖、柚子皮、みりん、白だし(混合節、昆布)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	18	青梅甘露煮	青梅(国産)、砂糖
	19	車海老酒蒸し	車海老(徳島県)、清酒、食塩、(一部にえびを含む)
	20	裏白椎茸	椎茸(徳島県)、魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしよ澱粉、砂糖、食塩、みりん)、醤油、ばれいしよ澱粉、卵白、菜種油、鶏卵、食塩、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
	21	穴子鳴門巻	穴子(徳島県)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒、干瓢、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
式 の 重	22	瓶詰め茶振りなまこ	なまこ(徳島県)、白だし(混合節、昆布)、純米酢、醤油、みりん、清酒、砂糖、番茶、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	23	甘鯛丹波焼	甘鯛(国産)、白だし(混合節、昆布)、栗、醤油、みりん、清酒、卵白、食塩、(一部に小麦・卵・さば・大豆を含む)
	24	桜海老手取り丸	魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしよ澱粉、砂糖、食塩、みりん)(国内製造)、足赤海老、菜種油、鶏卵、乾燥桜海老、醤油、食塩、昆布、(一部に卵・小麦・えび・大豆を含む)
	25	鱧の山椒煮	鱧(徳島県)、白だし(混合節、昆布)、醤油、みりん、清酒、塩漬山椒(実山椒(奈良県)、食塩)、砂糖、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	26	まながつお西京焼	まながつお(徳島県)、味噌、みりん、清酒、(一部に大豆を含む)
	27	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、砂糖
	28	お煮しめ牛蒡	牛蒡(国産)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	29	お煮しめセレベス	セレベス(鹿児島県)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	30	常節旨煮	常節(四国産)、白だし(混合節、昆布)、清酒、醤油、砂糖、みりん、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	31	お煮しめ筍	白だし(混合節、昆布)(国内製造)、筍(国産)、醤油、砂糖、食塩、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	32	お煮しめ蓮根	白だし(混合節、昆布)(国内製造)、蓮根(国産)、醤油、みりん、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	33	一口昆布巻	昆布巻(昆布(北海道)、干瓢)、砂糖、醤油、みりん、純米酢、(一部に小麦・大豆を含む)
	34	鮭の年輪巻	白だし(混合節、昆布)(国内製造)、大根、魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしよ澱粉、砂糖、食塩、みりん)、時鮭(北海道)、醤油、菜種油、砂糖、鶏卵、みりん、酒、(一部に小麦・卵・さけ・さば・大豆を含む)
	35	渡り蟹酒蒸し	渡り蟹(国産)、清酒、食塩、(一部にかにを含む)
	36	編み太刀魚	太刀魚(徳島県)、みりん、醤油、(一部に小麦・大豆を含む)
	37	数の子	塩数の子(国内製造)、醤油、清酒、発酵調味料、白だし(混合節、昆布)、食塩、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	38	和牛の八幡巻	牛肉(国産)、牛蒡、みりん、清酒、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、(一部に小麦・牛肉・さば・大豆を含む)
	39	蒸し鮑旨煮	あわび(徳島県)、白だし(混合節、昆布)、清酒、みりん、醤油、生姜、砂糖、大根、鷹の爪、(一部に小麦・あわび・さば・大豆を含む)
	40	鉄扇海老	足赤海老(国産)、魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしよ澱粉、砂糖、食塩、みりん)(国内製造)、卵白、菜種油、生姜、砂糖、甘酢、ばれいしよ澱粉、醤油、食塩、さくらげ、(一部に小麦・えび・卵・大豆を含む)
	41	捻り梅人参	人参(国産)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
小箱	42	黒豆	黒大豆(北海道)、砂糖、食塩、(一部に大豆を含む)
43	田作り	煮干し(かたぐい(国産))、砂糖、醤油、みりん、寒天、(一部に小麦・大豆を含む)	

含有アレルギー物質 : 卵・小麦・乳成分・えび・かに・あわび・いくら・いか・牛肉・豚肉・鶏肉・さけ・さば・大豆・やまいも・ごま

内容量 : 1セット

保存方法 : 10℃以下で保存してください。

製造者 : 株式会社 鹿祿 徳島市東沖洲1丁目5番地4 TEL(088)664-8601 FAX(088)664-8603

おせち八寸二段重・小箱 鳳凰来儀

商品説明			
お重	番号	献立	
売 の 重	1	紅白蒲鉾	無リン、無でん粉で仕上げ、鰹だしや昆布出汁を加えた味わい深い蒲鉾です。紅色はトマトの色素です。
	2	古式伊達巻	昔ながらの手法で1本づつ手作業で焼き上げた「古式伊達巻」です。
	3	射込み牛蒡	太目の牛蒡に穴を開け、下炊きし合挽き肉を詰めて蒸し上げ、もう一度煮込みました。
	4	伊勢海老雲丹焼き	国産伊勢海老を生きたまま塩ボイルし、色よく雲丹焼きに仕上げられています。
	5	鰹の時雨煮	国産ウナギを、じっくり時間をかけて時雨煮に仕上げました。お清酒の肴、お茶漬け、白御飯におすすめです。
	6	六方くい	慈姑の皮を六辺に剥き、かつお出汁で炊き上げました。
	7	金目鯛木の芽焼	高知県産の金目鯛を醤油、みりん、酒で漬込み、木の芽の香りで焼き上げました。
	8	烏賊蕨巻	烏賊の身を黄身とアオサ粉で色付けし「蕨」に見立てて焼き上げました。
	9	百合根蜜煮 (梅肉餡)	甘味のある百合根を、梅肉餡で美味しくお召し上がりいただけます。
	10	黒豆松葉串	柔らかくなるまで時間をかけゆっくりと蜜煮に仕上げた黒豆を松葉に刺し盛り合わせました。
	11	いくら醤油漬 柚子釜盛り	北海道で水揚げされた鮭の卵を丁寧に処理し、醤油ベースの専用調味液に漬け込みました。上品な味が素敵な一品です。
	12	日の出站巻	時鮭を、甘酢で漬け込んだ大根で巻物のように巻き上げました。切り口を「初日の出」に例えています。
	13	紅白柚香なます	大根と人参で紅白のめでたい色合いに仕上げた紅白なますに、柚子の香りをたっぷりと加えました。
	14	金時芋金団	鳴門金時芋と国産栗のペースト・甘蔗糖・甜菜糖・水飴だけで、練り上げた甘みを抑えた金団です。
	15	栗甘露煮	完熟の国産栗を皮むき、ボイルし甘蔗糖、甜菜糖のシロップで煮込みました。
	16	ローストビーフ 金箔添え	北海道育ちの牛肉に香辛料の香りを添えたローストビーフです。一次加熱の後、低温加熱で柔らかく仕上げました。オリジナルソースでお召し上がりください。
	17	真蛸の柚香煮	食べやすい大きさに蛸をカットし、柚子皮と一緒に柔らかく仕上げました。柚子の香りが爽やかです。
	18	青梅甘露煮	青梅と甜菜糖で仕上げた甘露煮です。青梅の風味が爽やかです。
	19	車海老酒蒸し	活きの車海老をそのまま酒蒸しにしました。丸まった尻尾は、腰の曲がった老人をイメージし長寿を意味します。
	20	裏白椎茸	香り、食感共に良い、原木椎茸をすり身で「裏白」に仕上げました。裏白とは「表裏無く、裏も清い(白い)」という意味です。
	21	穴子鳴門巻	穴子を聞き鳴門巻きにし炊きあげました。「巻く」とは「永遠に続く」との意味合いが込められています。
式 の 重	22	瓶詰め茶振りなまこ	生の海鼠は、番茶でかるくボイル(茶振り)することで柔らかくなります。その後、専用合わせ酢に漬けて調味しました。
	23	甘鯛丹波焼	甘鯛を、栗と共に焼き上げました。「丹波」とは京都の丹波のことで、山の幸のイメージです。
	24	桜海老手取り丸	静岡県産の桜海老と国産海老を、魚肉すり身と合わせ、ひとつひとつ手取りでつみれに仕上げました。
	25	鱧の山椒煮	骨切りの鱧を柔らかく、山椒の香りで炊き上げた上品な一品です。
	26	まながとお西京焼	上品なまながとおの身を西京味噌で漬込み焼き上げました。
	27	金柑蜜煮	宮崎産金柑をボイルし、ひとつづつ種を抜き、蜜煮に炊き上げております。完熟のものだけを使用しております。
	28	お煮しめ 牛蒡	国産の牛蒡をじっくりと柔らかく煮しめております。
	29	お煮しめ セレベス	おいしいセレベスをじっくりと煮合めました。セレベス(里芋)は小芋がたくさん付く事から予宝に恵まれる念掛けです。
	30	常節旨煮	四国近海で水揚げされた常節をじっくりと柔らかく煮込みました。
	31	お煮しめ 筍	国産筍の小さい物を、お煮しめにしました。鰹の出汁を効かせております。
	32	お煮しめ 蓮根	歯触りの良い国産蓮根を乱切りし、ボイル、アク抜きしてから田舎風に煮込みました。
	33	一口昆布巻	北海道産昆布を無漂白の干瓢で巻き上げました。柔らかく仕上がるようにじっくりと炊き上げました。
	34	鮭の年輪巻	時鮭とすり身を合わせ、大根で巻き上げてから煮込みました。切り口を年輪に見立てています。
	35	渡り蟹酒蒸し	大きめの渡り蟹のおいしさをそのままに酒蒸しにしました。
	36	編み太刀魚	新鮮な太刀魚を編み込んで焼き上げました。編む、組むとは絆を強固にする言葉です。
	37	数の子	塩とアクを完全に抜いてから、鰹だしの効いた漬だしに二度漬けて味を染み込ませております。
	38	和牛の八幡巻	柔らかく炊いた国産の牛蒡に、特製たれで漬け込んだ和牛スライス肉を巻きつけて焼きあげた八幡巻きです。
	39	蒸し鮑旨煮	活きたままの鮑を、大根おろしと一緒に蒸すことにより柔らかく仕上がります。それから1時間かけてじっくりと煮込みました。
	40	鉄扇海老	鉄扇の形は末広がりで縁起の良い物とされています。足赤海老とすり身で鉄扇に見立てました。
	41	捻り梅人参	人参を梅の花型に形取り、ひとつひとつ手作業で捻り模様をつけました。
小 箱	42	黒豆	柔らかくなるまで時間をかけゆっくりと蜜煮に仕上げました。一年をマメに暮らすための念掛けです。
	43	田作り	国産の鰯原料を、先に空煎りし、昔ながらの味付で炊きあげました。淡い苦味が特徴です。

.....
 らでいっしょばーや お客様サポートセンター TEL:0120-817-999
 受付時間 10:00~18:00 ※1/1~1/5の電話受付は休業させていただきます。
