

おせち 売ノ華

この度は、らでいっしゅぼーやおせち料理「売ノ華」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。

到着後すぐに冷凍庫へ入れ、保存してください。お召し上がりの際は、箱から取りだし、冷蔵庫で解凍(24時間以上)してください。

お召し上がりになられる30分～60分程前から常温で置いておくと冷たさがなくなり、より一層おいしくいただけます。

お早めにご賞味ください。

原材料一覧表

番号	献立	原材料(産地)
1	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
2	いくら醤油漬	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)
3	烏賊の手取り丸 ナポリソース掛け	烏賊の手取り丸:魚肉すり身(魚肉、魚肉すり身、ばれいしよ澱粉、砂糖、みりん、食塩)(国内製造)、アオリイカ(国産)、菜種油、鶏卵、ばれいしよ澱粉、醤油、食塩、(一部に卵・小麦・いか・大豆を含む) ナポリソース:トマト(国産)、人参、トマトソース、玉葱、にんにく、菜種油、砂糖、チキンコンソメ、醤油、食塩、白胡椒、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) トッピング:パセリ
4	ミートローフ デミソース掛け	ミートローフ:合挽肉(牛肉(国産)、豚肉(国産))、玉葱、鶏卵、パン粉、トマトケチャップ、チキンコンソメ、ばれいしよ澱粉、食塩、醤油、胡椒、ナツメグ、(一部に卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) デミグラスソース:牛筋(国産)、鶏ガラ(国産)、玉葱(国産)、赤ワイン、トマト、人参、小麦粉、菜種油、セロリ、白葱、醤油、ウスターソース、にんにく、バター、ベーコン、食塩、砂糖、黒胡椒、(一部に小麦・乳成分・大豆・りんご・豚肉・牛肉・鶏肉を含む) 紫花豆:紫花豆(国産)、砂糖、赤ワイン、食塩
5	ハーブチキン	鶏肉(国産)、オリーブオイル、食塩、にんにく、タイム、ローズマリー、バジル、(一部に鶏肉を含む)
6	南瓜テリーヌ	南瓜(国産)、鶏卵、ヨーグルト、砂糖、生クリーム、プロセスチーズ、レーズン、アーモンド、小麦粉、レモン果汁/乳化剤、(一部に卵・乳成分・小麦・アーモンドを含む)
7	牛蒡けんぴ	牛蒡(北海道)、ばれいしよ澱粉、砂糖、醤油、菜種油、(一部に小麦・大豆を含む)
8	紅白よせ	牛乳(国内製造)、砂糖、ゼラチン、ビーツ、食塩、(一部に乳成分・ゼラチンを含む)
9	和三盆ムースと 梅型抹茶羹	和三盆ムース:生クリーム(国内製造)、牛乳、和三盆糖、砂糖、ゼラチン、卵黄、(一部に乳成分・ゼラチン・卵を含む) 梅型抹茶羹:牛乳(国内製造)、砂糖、寒天、抹茶、(一部に乳成分を含む)
10	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
11	栗甘露煮	栗甘露煮(栗(国産)、砂糖)
12	黒豆	黒大豆(北海道)、砂糖、食塩、(一部に大豆を含む)
13	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)
14	紅白しんじょう	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)、菜種油、鶏卵、砂糖、醤油、食塩/紅麴色素、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
15	鱈の照焼き	ブリ(国産)、みりん、醤油、清酒、しょっつる、(一部に小麦・大豆を含む) 焼きタレ:みりん、清酒、醤油、砂糖、澱粉加工品、(一部に小麦・大豆を含む)
16	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、砂糖
17	つの字海老	足赤海老(国産)、白だし(混合節、昆布)、発酵調味料、清酒、醤油、砂糖、(一部に小麦・えび・さば・大豆を含む)
18	金時芋蜜煮	金時芋(徳島県)、砂糖
19	菜の花	菜の花(徳島県)、醤油、清酒、食塩、白だし(混合節、昆布)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
20	一口昆布巻	昆布巻(昆布(北海道産)、干瓢)、砂糖、醤油、みりん、純米酢、(一部に小麦・大豆を含む)
21	どんこ椎茸	どんこ椎茸(国産)、醤油、砂糖、白だし(混合節、昆布)、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
22	田作り	煮干し(かたくちいわし(国産))、砂糖、醤油、みりん、寒天、(一部に小麦・大豆を含む)
23	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)

含有アレルギー物質 : 卵・乳成分・小麦・えび・いか・いくら・さば・りんご・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・大豆・やまいも・ごま・アーモンド

内容量 : 1セット 保存方法 : 冷凍庫で-15℃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 壺ノ華

商品説明

番号	献立	商品説明
1	紅白柚香なます	大根と人参で紅白のめて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。
2	いくら醤油漬	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。上品な味が素敵な品です。
3	烏賊の手取り丸 ナポリソース掛け	烏賊と魚肉をすり身にし手取りでつみれ状にして焼き上げ、完熟トマトで仕上げたナポリソースを添えました。
4	ミートローフ デミソース掛け	牛筋・鶏ガラをじっくり煮込んだスープを基に、デミグラスソースを煮り高く仕上げました。このソースとあわせて、合挽肉からパン粉、調味料にまでこだわったミートローフをお召し上がりください。紫花豆のワイン煮をトッピングしました。
5	ハーブチキン	国産の鶏肉にバジル、タイム、ローズマリー、にんにくの香りをつけ、オリーブオイルと漬け込み、ジュシーに焼き上げました。
6	南瓜テリーヌ	南瓜とヨーグルト、生クリームにチーズを合わせたテリーヌです。レーズン、アーモンド、レモンをアクセントに仕上げました。
7	牛蒡けんぴ	カットした牛蒡を香ばしく空揚げし、醤油と甜菜糖で絡めて仕上げました。
8	紅白よせ	紅白のミルク羹です。ピーツの色を使い鮮やかなピンク色に仕上げました。
9	和三盆ムースと 梅型抹茶羹	和三盆糖の風味で仕上げたムースの上に、抹茶香るミルク羹を梅型に抜き、トッピングしました。
10	金時芋金団	鳴門金時芋と国産粟のペースト・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。
11	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。
12	黒豆	柔らかくなるまで時間をかけゆっく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。
13	古式伊達巻	昔ながらの手法で1本つつ手作業で焼き上げた「古式伊達巻」です。
14	紅白しんじょう	魚肉すり身を菜種油と鶏卵で柔らかく伸ばし、紅白の蒲鉾風に蒸し上げました。
15	鱒の照焼き	国産のブリを、専用にしょっつるを加えた「漬け出汁」に漬け込んでからタレ焼きに仕上げました。
16	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。完熟の物だけを使用しております。
17	つの字海老	近海で水揚げされた国産の足赤海老を、照りを出すために発酵調味料多めの合わせ出汁で艶煮に炊き上げました。
18	金時芋蜜煮	徳島県産の「なると金時芋」をじっくりと蜜煮に炊き上げました。
19	菜の花	徳島県産の菜の花をボイルしてから特製出汁に漬け込み、彩りよく盛り込みました。
20	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。
21	どんこ椎茸	国産どんこ椎茸を柔らかく戻し、その戻したダシを使ってじっくり炊き詰めています。
22	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上げました。淡い苦味が特徴です。
23	数の子	塩とアクを完全に抜いてから、鰹だしの効いた漬けだしに二度漬けて味を染み込ませております。

.....
 らでいっしゅぼーや 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。
