

おせち三段重 頌春

この度は、らでいっしょばーやおせち料理「頌春」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	黒豆金箔	黒大豆(北海道)、砂糖、食塩/着色料(金箔)、(一部に大豆を含む)
	2	鯛の西京焼	鯛(徳島県)、味噌、白味噌、砂糖、みりん、清酒、(一部に大豆を含む)
	3	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)
	4	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
	5	焼栗甘露煮	栗甘露煮(栗(国産)、砂糖)
	6	伊勢海老	伊勢海老(国産)、食塩、(一部にえびを含む)
	7	青梅甘露煮	青梅(国産)、砂糖
	8	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)
	9	田作り	煮干し(かた(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)
	10	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)
	11	古式伊達巻	鶏卵(長野県)、魚肉すり身(スケウダラ、砂糖)、砂糖、ばれいしょ澱粉、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)
	12	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
式の重	13	裏白椎茸	椎茸(徳島県)、魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、食塩、みりん)、醤油、ばれいしょ澱粉、卵白、菜種油、鶏卵、食塩、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
	14	鶏味噌松風	鶏肉(国産)、豆腐、鶏卵、味噌、白味噌、砂糖、醤油、胡麻、山椒/豆腐用凝固剤(にがり)、(一部に卵・小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)
	15	鴨ロース山椒煮	合鴨(国産)、醤油、砂糖、みりん、白だし(混合節、昆布)、山椒、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	16	真蛸の柚香煮	蛸(徳島県)、清酒、醤油、砂糖、柚子皮(徳島県)、みりん、白だし(混合節、昆布)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	17	若布しんじょう	魚肉すり身(魚肉、魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、みりん、食塩)(国内製造)、塩ワカメ、鶏卵、菜種油、砂糖、醤油、食塩、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
	18	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)
	19	鶏の八幡巻	鶏肉(国産)、牛蒡、醤油、砂糖、白だし(混合節、昆布)、清酒、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉を含む)
	20	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)
	21	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)
	22	鱈の塩麹焼	サワラ(九州)、醤油、みりん、清酒、塩こうじ、(一部に小麦・大豆を含む)
	23	鰯の照焼き	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)
	24	干し柿	干し柿(奈良県製造)
25	菊花丸	魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、みりん、食塩)、植物性油脂、白だし(混合節、昆布)、菊花(国産)、鶏卵、馬鈴薯澱粉、みりん、醤油、食塩、(一部に小麦・卵・大豆・さばを含む)	
26	たたきごぼう	牛蒡(国産)、落花生、砂糖、醤油、純米酢、食塩、鷹の爪、(一部に小麦・落花生・大豆を含む)	
27	菊花かぶら	かぶら(徳島県)、純米酢、砂糖、食塩、鷹の爪	
28	コハダの紀州和え	このしろ(国産)、人参、純米酢、砂糖、梅びしお、みりん、食塩、かつお節、鷹の爪	
29	日の出站巻	大根(国産)、時鮭(北海道)、純米酢、食塩、砂糖、(一部にさけを含む)	
参の重	30	日の出海老	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)
	31	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)
	32	蔵と人参の信田巻	白だし(混合節、昆布)(国内製造)、魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、食塩、みりん)、油揚げ、塩漬わらび、人参、醤油、菜種油、砂糖、鶏卵、清酒、/粗製海水塩化マグネシウム(にがり)、(一部に卵・小麦・大豆・さばを含む)
	33	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)
	34	帆立と人参の時雨煮	帆立貝(青森県)、清酒、醤油、人参、砂糖、みりん、生姜、(一部に小麦・大豆を含む)
	35	鶏の青梅和え	煎り玉:鶏卵(徳島県)、砂糖、醤油、食塩、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
	36	鰻と牛蒡の時雨煮	鶏笹身(国産)、梅びしお、菜種油、食塩、純米酢、醤油、砂糖、青紫蘇、黒胡椒、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
	37	三色錦玉子	鰻白焼(鰻(鹿児島県))、牛蒡、醤油、みりん、清酒、砂糖、生姜、(一部に小麦・大豆を含む)
	38	落の土佐粉まぶし	トッピング:百合根(北海道)、砂糖
	39	金柑蜜煮	鶏卵(徳島県)、鶏肉、砂糖、ゼラチン、醤油、みりん、食塩、白だし(混合節、昆布)、生姜、清酒、(一部に卵・小麦・鶏肉・大豆・ゼラチン・さばを含む)
	40	イサキの献珍焼	落(国産)、白だし(混合節、昆布)、かつおのふし、みりん、醤油、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	41	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、砂糖
42	伊サキの献珍焼	伊サキ(徳島県)、鶏卵(徳島県)、醤油、みりん、砂糖、清酒、人参、きくらげ、三つ葉、葛澱粉、(一部に小麦・卵・大豆を含む)	
43	海老の湯葉茶巾	魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、食塩、みりん)(国内製造)、湯葉、足赤海老、玉葱、卵白、菜種油、鶏卵、みりん、醤油、(一部に卵・小麦・えび・大豆を含む)	
44	お煮しめ 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)	
45	お煮しめ 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)	
46	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)	
47	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)	
48	お煮しめ 穂付筍	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)	
49	お煮しめ 小芋揚げ煮	里芋(国産)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、菜種油、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)	
50	お煮しめ こんにゃく	こんにゃく(群馬県製造)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒/水酸化カルシウム、(一部に小麦・さば・大豆を含む)	

含有アレルギー物質 : 卵・小麦・落花生・えび・いくら・さけ・さば・牛肉・鶏肉・ゼラチン・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 鹿蔭 徳島市東沖洲1丁目5番地4 TEL(088)664-8601 FAX(088)664-8603

おせち三段重 頌春

商品説明			
お重	番号	献立	商品説明
巻の重	1	黒豆金箔	柔らかくなるまで時間をかけゆっ(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。
	2	鯛の西京焼	二種類の醸造味噌に、みりんと清酒を加え味を調えた「漬け味噌」に、切り身にした天然鯛を漬け込み、焼き上げました。
	3	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。
	4	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。
	5	焼栗甘露煮	完熟の栗を皮むき、さっと炙ってから、甘蔗糖・甜菜糖のシロップで漬け込みました。
	6	伊勢海老	国産で活きの伊勢海老を塩茹でしてあります。身を簡単に外せるよう切り目を入れてます。
	7	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。
	8	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。
	9	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。
	10	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。紅色はマトの色素です。
	11	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。
	12	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加えました。
式の重	13	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。
	14	鶏味噌松風	鶏肉によく合う天然醸造味噌二種類を合わせ、蒸し上げてから表面を炙った商品です。粉山椒と炙った胡麻の風味がおいしい一品です。
	15	鴨ロース山椒煮	国産の合鴨ロースを、国産山椒の香りを添えて真空調理でじっくりと仕上げました。
	16	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。
	17	若布しんじょう	徳島産の若布を魚肉すり身と一緒にしんじょうに蒸し上げました。
	18	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。
	19	鶏の八幡巻	味付けした牛蒡を、鶏モモ肉で巻き上げ、一度蒸してから炊き詰めました。
	20	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。
	21	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。上品な味が素敵なお品です。
	22	蹄の塩麴焼	九州で獲れた蹄を塩こうじを加えた調味液に漬け、焼き上げました。塩こうじの効果で柔らかく仕上がりが、旨味も風味も増しています。
	23	獅の照焼き	国産のプリを専用にしよつるを加えた「漬け出汁」に漬け込んでからタレ焼きに仕上げました。
	24	干し柿	国産の柿を、正月用に、ちょうど良い固さに作り上げた干し柿です。
	25	菊花丸	菊花を魚肉すり身に加え、一つづつ手取りで仕上げた一品です。
	26	たたきごぼう	たっぷりの落花生を使用し、まろやかに仕上げました。牛蒡は細く長く(地中に)しっかり根を張る事から縁起のよい食材とされています。
	27	菊花かぶら	カブラを鹿の手状に切り込みを入れ、塩漬してから、たっぷりの三杯酢で漬け込みました。菊の花のように盛り付けます。
	28	コハダの紀州和え	酢じめはだをカットし人参と一緒に「梅ひしお」で和えました。目の覚めるような梅肉の酸っぱさが特徴の酢の物です。
	29	日の出站巻	時鮭を、甘酢で漬けた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。
参の重	30	日の出海老	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。
	31	和牛の八幡巻	柔らかく炊いた国産の牛蒡に、特製たれで漬けた和牛スライス肉を巻きつけて焼きあげた八幡巻です。
	32	蕨と人参の信田巻	油揚げを開き、蕨と人参を芯にしてすりみと一緒に巻き上げ、蒸してから煮込んだ巻物です。
	33	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。
	34	帆立と人参の時雨煮	国産の小さな帆立を、人参と一緒に生姜の香りで炊き上げました。彩りに煎り玉をトッピングしています。
	35	鶏の香梅和え	鶏のササミ肉を蒸し上げ、梅の風味を効かせた合わせ調味料で味付けしました。隠し味に青紫蘇と黒胡椒を添えて。
	36	鰹と牛蒡の時雨煮	白焼き鰹と牛蒡を、じっくり時間をかけて時雨煮に仕上げました。お清酒の香、お茶漬、白御飯にオススメです。
	37	三色錦玉子	ゆで卵を黄身と白身に分け、鶏えぼろを加えて、色よく三層に作り上げました。
	38	落の土佐粉まじり	落をじっくりと煮含め、空煎り後手もみしたかつお節粉で和えました。香ばしくなったかつおの風味が落とよく合います。
	39	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。
	40	イサキの献珍焼	三枚におろしたイサキの骨を抜き更に両開きにカットし、調味した献珍生地を巻き、蒸してから焼き上げています。
	41	海老の湯葉茶巾	エソ、グチ、スケソウタラ等のすり身と海老のすり身を合わせ、玉葱などを加え湯葉で包み、蒸し上げています。
	42	お煮しめ 捻梅人参	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。
	43	お煮しめ 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。
	44	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。
	45	お煮しめ 牛蒡	国産の牛蒡をじっくりと柔らかく煮詰めています。
	46	お煮しめ 穂付筍	国産筍の小さい物を、お煮しめにししました。鰹の出汁を効かせております。
	47	お煮しめ 小芋揚げ煮	おいしい里芋を煮揚げしてからじっくりと煮含めました。
	48	お煮しめ こんにゃく	群馬県産のこんにゃく(芋から作った一口サイズのこんにゃく)をお煮しめしました。