

おせち三段重 春祿

この度は、らでいっしゅぼーやおせち料理「春祿」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。
 到着直ぐに冷凍庫へ入れ、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

お重	番号	献立	原材料(産地)
売 の 重	1	鯛の照焼き	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)
	2	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、砂糖
	3	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)
	4	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)
	5	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)
	6	金時芋金団	金時芋ペースト(さつまいも(徳島県))、粟ペースト、砂糖、水飴
	7	栗甘露煮	栗甘露煮(栗(国産))、砂糖
	8	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)
	9	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)
	10	紅白しんじょう	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)、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)
	11	田作り	煮干し(かたぐちいわし(国産))、砂糖、醤油、みりん、寒天、(一部に小麦・大豆を含む)
	12	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)
式 の 重	13	洋風マリネ	蓮根(国産)、エリンギ(国産)、ズッキーニ(国産)、菜種油、玉葱、純米酢、砂糖、食塩、にんにく、黒胡椒、白胡椒
	14	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)
	15	帆立のオイル蒸し	帆立(国産)、菜種油、食塩
	16	笹身のグリーンソース焼	鶏肉(国産)、じゃがいも、菜種油、ほうれん草、鶏卵、醤油、清酒、みりん、砂糖、(一部に卵・小麦・鶏肉・大豆を含む)
	17	クリームチーズと八朔ゼリー寄せ	クリームチーズ:プロセスチーズ(北海道製造)、生クリーム、干しぶどう、八朔皮蜜煮(八朔、砂糖)、砂糖、白胡椒/乳化剤、(一部に乳成分を含む) 八朔ゼリー:八朔ジャム(八朔の実(八朔(徳島県、和歌山県)、砂糖)、砂糖、ゼラチン、(一部にゼラチンを含む)
	18	キャロットラペ	人参(国産)、レーズン、菜種油、玉葱、純米酢、砂糖、食塩、にんにく、醤油、黒胡椒、(一部に小麦・大豆を含む)
	19	帆立柚子ドレッシング	帆立(国産)、醤油、砂糖、柚子酢、菜種油、純米酢、柚子皮、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)
	20	サーモンとほうれん草テリーヌ	生クリーム(国内製造)、鮭、ほうれん草、ゼラチン、砂糖、食塩、チキンコンソメ、パセリ、フェネル、バジル、白胡椒、(一部に小麦・乳成分・さけ・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)
	21	焼き鳥賊の手取り丸ナポリソース掛け	焼き鳥賊の手取り丸: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)、アオリイカ(国産)、菜種油、鶏卵、ばれいしょ澱粉、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
参 の 重	22	三色錦玉子	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)
	23	鱈の塩麴焼	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)
	24	丸十団子	金時芋(徳島県)、砂糖、食塩、ターメリック、純米酢
	25	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・卵・ゼラチンを含む) 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)
	26	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)
	27	梅人参	人参(徳島県)、醤油、みりん、砂糖、白だし(混合節、昆布)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	28	牛肉と牛蒡の時雨煮	牛肉(国産)、牛蒡、醤油、清酒、みりん、砂糖、菜種油、しょうが、(一部に小麦・大豆・牛肉を含む)
	29	鶏の鞆焼	阿波尾鶏(徳島県産)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、ばれいしょ澱粉、清酒、(一部に小麦・鶏肉・大豆・さばを含む)
	30	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)
	31	ローストビーフタレ別添え	ローストビーフ: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) ローストビーフのタレ:みりん、醤油、赤ワイン、チキンコンソメ、ばれいしょ澱粉、無塩バター、にんにく、(一部に小麦・大豆・鶏肉・乳成分を含む)

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 : 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

おせち三段重 春祿

商品説明			
お重	番号	献立	商品説明
巻 の 重	1	鱒の照焼き	国産のブリを、専用にしょつろを加えた「漬け出汁」に漬けてからダレ焼きに仕上げました。
	2	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。
	3	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。
	4	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。
	5	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。
	6	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。
	7	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。
	8	黒豆金箔	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。
	9	古式伊達巻	昔ながらの手法で1本ずつ手作業で焼き上げた「古式伊達巻」です。
	10	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。
	11	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。
	12	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たしに二度漬けて味を染み込ませております。
式 の 重	13	洋風マリネ	国産の野菜、蓮根、エリンギ、ズッキーニをマリネに仕上げました。
	14	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。
	15	帆立のオイル蒸し	塩水ゆじた帆立貝柱を、じっくりと時間をかけてやわらかいオイル蒸しに仕上げました。
	16	笹身のグリーンソース焼	下味を付けた国産笹身を軽く焼き上げ、馬鈴薯とほうれん草・卵などで作った生地を乗せ、再度焼き上げました。
	17	クリームチーズと八朔ゼリー寄せ	ドライフルーツ等を加えたクリームチーズの上に、自家製八朔ジャムで作ったゼリーをトッピングしました。
	18	キャロットラペ	国産人参を使用し、レーズンを加えたキャロットラペに仕上げしております。
	19	帆立柚子ドレッシング	小さめの国産ボイル帆立を、柚子風味のドレッシングと合わせました。
	20	サーモンとほうれん草テリーヌ	北海道産の鮭を使いハープの効いたテリーヌに、ピューレにしたほうれん草でトッピングしました。市松模様にカットし盛り付けております。
	21	焼き鳥賊の手取り丸ナポリソース掛け	鳥賊と魚肉をすり身にすり身にして焼き上げ、完熟トマトで仕上げたナポリソースを添えました。
参 の 重	22	三色錦玉子	ゆで卵を黄身に白身に分け、鶏さぼろを加えて、色よく三層に作り上げました。
	23	鱈の塩麹焼	九州で獲れた鱈を塩こうじを加えた調味液に漬けて、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。
	24	丸十団子	徳島県産のなると金時芋と甜菜糖で仕上げた団子です。
	25	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。
	26	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。
	27	梅人参	おせちの中の彩りとして梅型に抜いた人参の煮物でいろどりを添えました。
	28	牛肉と牛蒡の時雨煮	国産牛のもも肉と牛蒡を、生姜の香りで時雨煮に仕上げました。
	29	鶏の鞆焼	徳島県産の阿波尾鶏のもも肉に味付けして香ばしく焼き目を付け、コクととろみのある出汁でじっくりと炊きあげました。
	30	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。
	31	ローストビーフダレ別添え	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。

.....
 らでいっしょぼーや 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。
