

おせち長手重 彩

この度は、らでいっしょーやおせち料理「彩」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、ラディックスの会をはじめとする、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。

番号	献立	商品説明	原材料(産地)
1	田作り	国産の鰯を原料を、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。	かた(ちいわし(国産)、ビートグラニュー糖、醤油(小麦・大豆含む)、みりん、寒天
2	数の子	塩とアグを完全に抜いてから、鰯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。	塩数の子(北海道)、醤油(小麦・大豆含む)、酒、発酵調味料、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、食塩
3	焼き鱈	骨切りした鱈を特製タレに漬込み、蒲焼風の味付けでカリッと焼き上げました。	鱈(徳島県)、みりん、醤油(小麦・大豆含む)、酒、ビートグラニュー糖
4	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す。	鶏肉(国産)、牛蒡(国産)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、酒
5	蛸柚子煮	食べやすい大きさに蛸をカットし、柚子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。	蛸(瀬戸内海産)、酒、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、柚子皮(徳島県)、みりん、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)
6	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。	昆布巻(昆布[北海道]、干瓢)、ビートグラニュー糖、醤油(小麦・大豆含む)、みりん、米酢
7	鶏の鉄焼き	鶏のもも肉を一旦焼いて焼き目を付けてからじっくりと煮込みました。	鶏もも肉(国産)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、馬鈴薯澱粉、酒
8	つの宇海老	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。	足赤海老(国産)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、発酵調味料、醤油(小麦・大豆含む)、酒、ビートグラニュー糖
9	紅白袖香なます	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。	大根(国産)、ビートグラニュー糖、酢、金時人参(国産)、柚子皮(徳島県)、食塩、鷹の爪
10	黒豆金箔ごし	柔らかくなるまで時間をかけゆっくりと煮込んで仕上げました。一年をマメに暮らすための念掛けです。	黒大豆(北海道)、ビートグラニュー糖、食塩、着色料(金箔)
11	金団	鳴門金時芋と国産栗のペースト・ビートグラニュー糖・麦芽水飴だけで、練り上げた甘みを押えた金団です。	金時芋ペースト、砂糖、栗ペースト、水飴
12	焼栗甘露煮	完熟の栗を皮をむき、さっと炙ってから、ビートグラニュー糖のシロップで煮込みました。	栗(国産)、ビートグラニュー糖
13	紅白祝い蒲鉾	地元で獲れる自身魚とスケウ鱈のすり身を、昔ながらに一本ずつ手作業で仕上げた紅白のかまぼこです。	魚肉すり身(魚肉すり身(エソ)、グチ(徳島県)、スケウ鱈(北海道)、砂糖、食塩)、みりん、馬鈴薯澱粉、紅こじ色素
14	花蓮根甘酢漬	蓮根を花型に刻いて甘酢に漬け込みました。蓮根は穴が開いているため見通しが良いとされ、転じて先が見える縁起の良い野菜とされています。	蓮根(徳島県)、酢、ビートグラニュー糖、食塩、昆布(北海道)
15	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。上品な味が特徴的な品です。	いくら(北海道)、醤油(小麦・大豆含む)、砂糖、風味原料(昆布、かつお)、食塩、酵母エキス
16	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。	卵(長野県)、魚肉すり身(スケウウグ、砂糖)、ビートグラニュー糖、馬鈴薯澱粉、みりん、大和イモ(やまいも/国産)、食塩、ごま油
17	日の出砵巻	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。	大根(国産)、鮭(北海道)、酢、食塩、ビートグラニュー糖
18	菊花かぶら	カブらを鹿の子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。	かぶら(徳島県)、酢、ビートグラニュー糖、食塩、鷹の爪
19	海老の湯葉茶巾	エソ、グチ、スケウウグ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。	魚肉すり身(魚肉すり身(エソ)、グチ(徳島県)、スケウウグ(北海道)、砂糖、食塩)、馬鈴薯澱粉、みりん、湯葉、足赤海老(国産)、玉葱(徳島県)、卵白(鶏卵(徳島県))、菜種油、卵(徳島県)、みりん、醤油(小麦・大豆含む)
20	桜海老しんじょう	生の桜海老と足赤海老を魚肉すり身と合わせた海老の風味がおいしいしんじょうです。	魚肉すり身(魚肉すり身(エソ)、グチ(徳島県)、スケウウグ(北海道)、砂糖、食塩)、馬鈴薯澱粉、みりん、桜海老(静岡県)、卵黄(鶏卵(徳島県))
21	黒糖ムース	沖縄産のさとうきびから作られた黒糖を生クリームといっしょにムースに仕上げました。	生クリーム(三重県)、牛乳(三重県)、黒糖、卵黄(鶏卵(徳島県))、ゼラチン
22	梅型ミルク羹	国産の寒天で仕上げたミルク寒天です。梅の花の形に仕上げています。	牛乳(三重県)、ビートグラニュー糖、寒天(国産)
23	こはだ紀州和え	酢じめこはだをカットし人参、きくらげと一緒に「梅びしお」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。	このしろ(佐賀県、鹿児島県)、きくらげ(熊本県)、人参(徳島県)、梅びしお(梅(国産)、しそ(国産)、塩)、米酢、ビートグラニュー糖、みりん、かつお節、食塩、とうがらし
24	鱈照り焼	国産の鰯を醤油・みりん・酒・魚醤で漬け、タレ焼きに仕上げました。	鱈(国産)、みりん、醤油(小麦・大豆含む)、酒、魚醤
25	鱈塩麹焼	瀬戸内海で獲れた鱈を塩こじを加えた調味液に漬け、焼き上げました。塩こじの効果で柔らかく仕上がり、旨味も風味も増しています。	鱈(瀬戸内海)、醤油(小麦・大豆含む)、みりん、酒、塩こじ(米、食塩、麹菌)
26	落の土佐粉まぶし	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。	落(国産)、かつおのふし(国産)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、みりん、醤油(小麦・大豆含む)
27	金柑蜜煮	宮崎産金柑をボイルし、ひとつづつ種を抜き、煮込み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。	金柑(宮崎県)、ビートグラニュー糖
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。	牛蒡(国産)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、酒
29	お煮しめ小芋の揚げ煮	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。	里芋(愛媛県)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、菜種油、酒
30	お煮しめ蓮根	歯触りの良い国産蓮根を乱切りし、ボイル、アグ抜きしてから田舎風に煮込みました。	蓮根(国産)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦・大豆含む)、みりん
31	お煮しめこんにゃく	有機栽培のこんにゃく芋から作られた、一口サイズのこんにゃくの煮物です。	こんにゃく(群馬県)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、酒 / 水酸化カルシウム
32	お煮しめ冬菇椎茸	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。	どんこ椎茸(国産)、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、混合節(鯖節、ウルメ鯛節、ムロ鱈節、ウルメ鯛煮干、鰹節)、酒、昆布(北海道)
33	お煮しめ徳付筍	国産筍の小さい物をお煮しめしました。鰯の出汁を効かせております。	筍(福岡県、熊本県)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、食塩、酒
34	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。	金時人参(国産)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、酒

※複数の産地が記載されている原料は、記載順で原料調達を行っております。詳細はお問い合わせください。

アレルギー表示 : 卵・乳成分・小麦・えび・いくら・さけ・さば・大豆・鶏肉・ゼラチン・やまいも・ごま

製造日 : 2017/12/29 内容量 : 全34品

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



仕切り
薄袋 風呂敷 フィルム
ミニ升 お煮しめ袋