

おせち三段重 頌春

この度は、らでいっしゅぼーやおせち料理「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、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。

原材料一覧表

お重	番号	献立	原材料(産地)
巻の重	1	黒豆金箔ごし	黒大豆(北海道)、ビートグラニュー糖、食塩、着色料(金箔)
	2	鯛の味噌焼	鯛(徳島県)、醸造味噌(大豆含む)、白味噌(大豆含む)、みりん、ビートグラニュー糖、酒
	3	数の子	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
	4	金団	金時芋ペースト、砂糖、栗ペースト、水飴
	5	焼栗甘露煮	栗(国産)、ビートグラニュー糖
	6	伊勢海老	伊勢海老(国産)、食塩
	7	青梅甘露煮	青梅(国産)、ビートグラニュー糖
	8	茶ぶり海鼠	なまこ(徳島県)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、酢、醤油(小麦・大豆含む)、みりん、酒、ビートグラニュー糖、番茶(京都府)
	9	田作り	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
	10	紅白祝い蒲鉾	魚肉すり身(魚肉すり身(エソ、グチ(徳島県)、スケトウ鱈(北海道)、砂糖、食塩)、みりん、馬鈴薯澱粉、紅こじ色素
	11	古式伊達巻	卵(長野県)、魚肉すり身(スケトウ鱈、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
	12	紅白柚香なます	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
式の重	13	鶏味噌松風	鶏肉(国産)、鶏卵(徳島県)、醸造味噌(大豆含む)、白味噌(大豆含む)、ビートグラニュー糖、醤油(小麦・大豆含む)、粉山椒(国産)、ごま(国産)
	14	鴨味噌煮	鴨(茨城県)、醸造味噌(大豆含む)、ビートグラニュー糖、醤油(小麦・大豆含む)、みりん、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)
	15	蛸柚子煮	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)
	16	わかご石垣玉子	わかご(国産)、鶏卵(徳島県)、魚肉すり身(魚肉すり身(エソ、グチ(徳島県)、スケトウ鱈(北海道)、砂糖、食塩)、馬鈴薯澱粉、みりん)、卵黄(徳島県)、ビートグラニュー糖
	17	鶏の八幡巻	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
	18	一口昆布巻	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
	19	秋刀魚ふぐ焼き	鶏卵(徳島県)、魚肉すり身(魚肉すり身(エソ、グチ(徳島県)、スケトウ鱈(北海道)、砂糖、食塩)、馬鈴薯澱粉、みりん)、秋刀魚すり身(宮城県)、牛蒡(徳島県)、人参(徳島県)、菜種油、葱(鳥取県)、酒、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、生姜(高知県)
	20	帆立松前煮	帆立貝(青森県)、刻み昆布(北海道)、酒、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、みりん
	21	いくら醤油漬	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
	22	たたきごぼう	牛蒡(北海道)、酢、ビートグラニュー糖、白ねりごま、食塩、鷹の爪
	23	花菱根甘酢漬	蓮根(徳島県)、酢、ビートグラニュー糖、食塩、昆布(北海道)
	24	日の出站巻	大根(国産)、鮭(北海道)、酢、食塩、ビートグラニュー糖
	25	菊花かぶら	かぶら(徳島県)、酢、ビートグラニュー糖、食塩、鷹の爪
	26	鱒照り焼	鱒(国産)、みりん、醤油(小麦・大豆含む)、酒、魚醤
	27	鰯塩麹焼	鰯(瀬戸内海)、醤油(小麦・大豆含む)、みりん、酒、塩こじ(米、食塩、麹菌)
	28	干し柿	種なし柿(奈良県)
参の重	29	つの字海老	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
	30	桜海老しんじょう	魚肉すり身(魚肉すり身(エソ、グチ(徳島県)、スケトウ鱈(北海道)、砂糖、食塩)、馬鈴薯澱粉、みりん)、足赤海老(徳島県)、菜種油、桜海老(静岡県)、卵黄(鶏卵、(徳島県))
	31	拍子木穴子	穴子(鳥根県)、醤油(小麦・大豆含む)、みりん、酒
	32	和牛八幡巻	牛肉(国産)、牛蒡(北海道)、みりん、酒、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
	33	蕨の信田巻	魚肉すり身(魚肉すり身(エソ、グチ(徳島県)、スケトウ鱈(北海道)、砂糖、食塩)、馬鈴薯澱粉、みりん)、油揚げ(大豆含む)、わらび(国産)、醤油(小麦・大豆含む)、菜種油、ビートグラニュー糖、卵(徳島県)、酒、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布) / 粗製海水塩化マグネシウム(にがり)
	34	常節旨煮	床節(四国)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鯛、ムロ鱈、鰹]、昆布)、酒、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、みりん
	35	こはだ紀州和え	このしろ(佐賀県、鹿児島県)、さくらげ(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
	36	鱧の山椒煮	鱧(徳島県)、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)、みりん、酒、塩漬山椒(実山椒(奈良県)、食塩)、ビートグラニュー糖
	37	身欠黒糖煮	身欠隼(北海道)、酒、醤油(小麦・大豆含む)、黒糖、昆布(北海道)、鷹の爪、混合節(鯖節、ウルメ鯛節、ムロ鱈節、ウルメ鯛煮干、鰯節)、番茶(京都府)、糖
	38	露の土佐粉まぶし	露(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)
	39	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、ビートグラニュー糖
	40	イサキ献珍焼	鶏卵(徳島県)、イサキ(徳島県)、卵黄(徳島県)、醤油(小麦・大豆含む)、ビートグラニュー糖、みりん、人参(徳島県)、さくらげ(熊本県)、三つ葉(三重県)、酒、(ずでん粉)
	41	海老の湯葉茶巾	魚肉すり身(魚肉すり身(エソ、グチ(徳島県)、スケトウ鱈(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)
	42	お煮しめ 牛蒡	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
	43	お煮しめ 小芋揚げ煮	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
	44	お煮しめ 蓮根	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
45	お煮しめ こんにゃく	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	
46	お煮しめ 冬菇椎茸	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、鰯節)、酒、昆布(北海道)	
47	お煮しめ 穂付筍	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	
48	お煮しめ 捨梅人参	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・小麦・えび・いくら・さけ・さば・牛肉・鶏肉・大豆・やまいも・ごま

製造日 : 2018/12/29

内容量 : 全48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
箸袋

風呂敷
フィルム
お煮しめ袋
カップ

おせち三段重 頌春

お重	番号	献立	商品説明
春 の 重	1	黒豆金箔ごし	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。
	2	鯛の味噌焼	二種類の醸造味噌に、みりんと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	塩とアグ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	金団	鳴門金時芋と国産粟のペースト・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、ビートグラニュー糖のシロップで煮込みました。
	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	青梅をビートグラニュー糖だけで仕上げた甘露煮です。青梅の風味が爽やかです。
	8	茶ぶし海鼠	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	国産の鯛を原料を、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。
	10	紅白祝い蒲鉾	地元で獲れる白身魚とスケトウ鱈のすり身を、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。
	11	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。
	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	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逸品です。
	14	鴨味噌煮	鴨ロースの表面を強火で焼き、余計な油や血を抜いてから、柔らかく仕上げる為、醸造味噌ペースの出汁に漬けて、低温でじっくりと煮込みました。
	15	増柚子煮	食べやすい大きさに増をカットし、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。
	16	むかご石垣玉子	生のおかごを薄いシロップ煮にして玉子とすり身を蒸しあげました。切り口のおかごが石垣のように見えるところから「石垣玉子」と呼ばれます。
	17	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。
	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	秋刀魚ふくさ焼き	秋刀魚のすり身と鶏卵、魚肉すり身を調味し蒸し固めてから表面をかるく焼き上げました。
	20	帆立松前煮	国産で小さめの帆立を、昆布の旨味と一緒に蒸き上げました。
	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。上品な味が素敵な品です。
	22	たたきごぼう	たっぷりの胡麻で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。
	23	花蓮根甘酢漬	蓮根を花型に剥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、軽じて先が見える縁起の良い野菜とされています。
	24	日の出帖巻	時鮭を、甘酢で漬けた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。
	25	菊花かぶら	カブラ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。
	26	鯛照り焼	国産の鯛を醤油・みりん・酒・魚醤で漬けて、タレ焼きに仕上げました。
	27	鰯塩麹焼	瀬戸内海で獲れた鰯を塩こじを加えた調味液に漬けて、焼き上げました。塩こじの効果で柔らかく仕上がりと、旨味も風味も増えています。
	28	干し柿	奈良県産の種なし柿を、正月用に、ちょうど良い固さに作り上げた干し柿です。
参 の 重	29	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。
	30	桜海老しんじょう	生の桜海老と足赤海老の二種類の海老と、魚肉すり身を合わせ仕上げたしんじょうです。
	31	拍子木穴子	国産の、大ぶり穴子を一旦白焼きしてから、醤油焼きしました。拍子木をイメージしてカットしています。
	32	和牛八幡巻	柔らかく炊いた国産の牛蒡に、特製たれで漬けたんだ和牛スライス肉を巻きつけて焼きあげた八幡巻です。
	33	蕨の信田巻	油揚げを開き、蕨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。
	34	常節旨煮	四国近海で水揚げされた床節をじっくりと柔らかく煮込みました。
	35	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。
	36	鱧の山椒煮	骨切りした鱧を柔らかく、山椒の香りで炊き上げた一品です。
	37	身欠黒糖煮	北海道で加工された身欠黒糖を、番茶で臭みとアグを取り除き、ボイル後、黒糖と再仕込み醤油で炊き詰めています。
	38	露の土佐粉まぶし	露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露とよく合います。
	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。完熟の物だけを使用しております。
	40	イサキ献珍焼	タレ漬けたイサキを開いて、卵と野菜で半熟に仕上げた献珍を巻き、蒸してからタレ焼にしています。
	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 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。
	43	お煮しめ 小羊揚げ煮	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。
	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、アグ抜きしてから田舎風に煮込みました。
	45	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。
	46	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。
	47	お煮しめ 穂付筍	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。
	48	お煮しめ 捨梅人参	人参を梅の花型に形取り、ひとつひとつ手作業で捨梅模様をつけました。