おせち三段重　牡丹

この度は、らでぃっしゅぼーやおせち料理「牡丹」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

お重	番号	献立	原材料(産地)
壱の重	1	鰕の袱紗焼	鶏卵(徳島県)、鰕白焼(鰕(鹿児島県))、魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、食塩、みりん)、牛蒡、卵白、菜種油、醤油、みりん、砂糖、清酒、人参、発酵調味料、ばれいしょ澱粉、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
	2	鰤の照焼き	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)
	3	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、砂糖
	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	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)
	6	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)
	7	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／紅麹色素、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
	8	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)
	9	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)
	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)
弐の重	12	鰆のグリーンソース焼	鰆(徳島県)、じゃがいも、菜種油、ほうれん草、鶏卵、醤油、清酒、みりん、砂糖、食塩、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
	13	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)
	14	帆立のオイル蒸し	帆立(国産)、菜種油、食塩
	15	鶏の手取り丸 ナポリソース掛け	鶏の手取り丸:鶏肉(国産)、玉葱、大豆、鶏卵、醤油、みりん、砂糖、パン粉、食塩、(一部に小麦・卵・鶏肉・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
	16	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)
	17	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)
	18	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・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
	19	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)
参の重	20	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)
	21	金目鯛木の芽焼	金目鯛(高知県)、みりん、醤油、清酒、木の芽、(一部に小麦・大豆を含む)
	22	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)
	23	丸十団子	金時芋(徳島県)、砂糖、食塩、ターメリック、純米酢
	24	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
	25	蛸の甘酢漬け	蛸(徳島県)、純米酢、砂糖、食塩、醤油、小麦粉、鷹の爪、(一部に小麦・大豆を含む)
	26	鯛の南蛮漬け	鯛(徳島県)、純米酢、醤油、みりん、砂糖、なたね油、小麦粉、白だし(混合節、昆布)、鷹の爪、(一部に小麦・大豆・さばを含む)
	27	スモークサーモン マリネ	スモークサーモン(国内製造)、オリーブオイル、菜種油、レモン、セルフィーユ、(一部にさけを含む)
	28	三色テリーヌ	牛乳(国内製造)、ブロッコリー、カリフラワー、人参、生クリーム、ゼラチン、チキンコンソメ、食塩、醤油、(一部に乳成分・小麦・鶏肉・ゼラチン・大豆を含む)
	29	胡桃飴炊き	くるみ(長野県)、砂糖、純米酢、(一部にくるみを含む)
	30	豚の角煮	豚の角煮:豚肉(国産)、醤油、砂糖、清酒、みりん、生姜、白だし(混合節、昆布)、ばれいしょ澱粉、米糠、(一部に小麦・さば・豚肉・大豆を含む) パプリカ:パプリカ(国産)、菜種油
	31	青梗菜	青梗菜(徳島県)、菜種油、食塩

含有アレルギー物質　：　卵・乳成分・小麦・えび・くるみ・いくら・さば・さけ・牛肉・豚肉・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　牡丹

商品説明

お重	番号	献立	商品説明
壱の重	1	鰻の袱紗焼	国産ウナギのかば焼きを、鶏卵と魚肉すり身と一緒に蒸し上げたこだわりの一品です。
	2	鰤の照焼き	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。
	3	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。
	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	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。
	6	黒豆金箔	柔らかくなるまで時間をかけゆっく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。
	7	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。
	8	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。
	9	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して味を染み込ませております。
	10	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。
	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。
弐の重	12	鰆のグリーンソース焼	漬け魚にした徳島県産の鰆を軽く焼き上げ、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。
	13	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。
	14	帆立のオイル蒸し	塩水〆した帆立貝柱を、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。
	15	鶏の手取り丸 ナポリソース掛け	鶏肉をミンチにし手取りでつみれ状にして炊き上げ、完熟トマトで仕上げたナポリソースを添えました。
	16	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ております。
	17	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。
	18	ローストビーフ タレ別添え	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。
	19	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。
参の重	20	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。
	21	金目鯛木の芽焼	高知県産の金目鯛を醤油、みりん、酒で漬込み、木の芽の香りで焼き上げました。
	22	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。
	23	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。
	24	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。
	25	蛸の甘酢漬け	食べやすい大きさに蛸をカットし、自家製の甘酢で柔らかく炊きあげました。
	26	鯛の南蛮漬け	天然鯛をカットし、油で揚げてからじっくりと時間をかけて漬け込み南蛮漬けにしました。
	27	スモークサーモン マリネ	国産の鮭をスモークサーモンに仕上げ、オリーブオイルと菜種油でマリネにし、セルフィーユをトッピングしました。
	28	三色テリーヌ	国産の彩野菜三種類で仕上げた色鮮やかなテリーヌです。
	29	胡桃飴炊き	国産のくるみをじっくりと砂糖で炊きあげました。
	30	豚の角煮	国産豚のもも肉を醤油とみりんで甘辛く味付けし柔らかく炊きあげました。
	31	青梗菜	青梗菜を軽く油で油通し、鮮やかな緑の彩もお楽しみ頂きます。

らでぃっしゅぼーや　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。