

おせち三段重 福来(ふく)

この度は、らでいっしゅぼーやおせち料理「福来(ふく)」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)
売 の 重	1	鱈の照焼き	ブリ(国産)、みりん、醤油、清酒、しょつづる、(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	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)
	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	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)
	5	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)
	6	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
	7	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)
式 の 重	8	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)
	9	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)
	10	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)
	11	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)
	12	焼き烏賊の手取り丸	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)
	13	なると金時レモン煮	なると金時芋(徳島県)、砂糖、レモン(国産)、レモンガラス、ターメリック
14	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)	
15	黒豆	黒大豆(北海道)、砂糖、食塩、(一部に大豆を含む)	
参 の 重	16	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)
	17	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、砂糖
	18	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)
	19	阿波尾鶏の銚焼	阿波尾鶏(徳島県)、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)
	20	クリームチーズと 干し柿寄せ	クリームチーズ:プロセスチーズ(北海道製造)、ハ朝皮蜜煮(ハ朝、砂糖)、胡桃(国産)、砂糖、白胡椒／乳化剤、(一部に乳成分・るみを含む) 干し柿(奈良県製造)
	21	牛蒡けんぴ	牛蒡(北海道)、ばれいしょ澱粉、砂糖、醤油、菜種油、(一部に小麦・大豆を含む)
	22	栗甘露煮	栗甘露煮(栗(国産)、砂糖)
23	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	

含有アレルギー物質 : 卵・小麦・乳成分・るみ・えび・いか・いくら・さば・鶏肉・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 福来(ふく)

商品説明

お重	番号	献立	商品説明
巻 の 重	1	鰯の照焼き	国産のブリを、専用にしょっつるを加えた「漬け出汁」に漬けてからタレ焼きに仕上げました。
	2	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。
	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	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。
	5	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。
	6	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。
	7	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。
式 の 重	8	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。
	9	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。
	10	鱈の塩麴焼	九州で獲れた鱈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。
	11	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。
	12	焼き烏賊の手取り丸	烏賊と魚肉をすり身にし手取りでつみれ状にして焼き上げました。
	13	なると金時レモン煮	徳島県産の「なると金時」を甜菜糖とレモンでシロップ煮に仕上げました。
	14	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。
15	黒豆	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。	
参 の 重	16	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。
	17	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。
	18	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。
	19	阿波尾鶏の鯉焼	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。
	20	クリームチーズと 干し柿寄せ	国産胡桃を加えたクリームチーズの上に、ちょうど良い固さに作り上げた干し柿をトッピングしました。
	21	牛蒡けんぴ	カットした牛蒡を香ばしく空揚げし、醤油と甜菜糖で絡めて仕上げました。
	22	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。
	23	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。

.....
 らでいっしゅぼーや 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。
