

おせち八寸二段重・桐小重 蓬萊山

この度は、らでいっしゅばーやおせち料理「蓬萊山」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。
 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	瓶詰め茶振りなまこ	なまこ(徳島県)、白だし(混合節、昆布)、純米酢、醤油、みりん、清酒、砂糖、番茶、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	2	いくら醤油漬柚子釜盛り	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)
	3	公魚 柚子味噌焼 木の芽味噌焼	わかさぎ(茨城県)、白味噌、清酒、卵黄、醤油、みりん、砂糖、木の芽、ほうれん草、柚子皮、(一部に大豆・卵・小麦を含む)
	4	花蓮根甘酢漬	蓮根(徳島県)、純米酢、砂糖、食塩、鷹の爪
	5	鴨味噌煮	合鴨(茨城県)、味噌、砂糖、醤油、みりん、白だし(混合節、昆布)、(一部に大豆・小麦・さばを含む)
	6	青梅甘露煮	青梅(国産)、砂糖
	7	穴子鳴門巻	穴子(徳島県)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒、干瓢、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	8	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、砂糖
	9	紅白袖香なます	大根(国産)、砂糖、純米酢、人参、柚子皮、食塩、鷹の爪
	10	鱈の小川	さくら(徳島県)、魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしよ澱粉、砂糖、食塩、みりん)、砂糖、食塩、純米酢
	11	伊勢海老白髪盛り	伊勢海老(国産)、清酒、食塩、(一部にえびを含む)
	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)
	13	甘鯛丹波焼	甘鯛(国産)、白だし(混合節、昆布)、栗、醤油、みりん、清酒、銀杏、卵白、食塩、(一部に小麦・さば・大豆・卵を含む)
	14	和牛の八幡巻	牛肉(国産)、牛蒡、みりん、清酒、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、(一部に小麦・牛肉・さば・大豆を含む)
	15	お煮しめ 常節旨煮	常節(四国産)、白だし(混合節、昆布)、清酒、醤油、砂糖、みりん、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	16	お煮しめ 蛸の柚子煮	蛸(徳島県)、清酒、醤油、砂糖、柚子皮、みりん、白だし(混合節、昆布)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	17	お煮しめ 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)
	18	お煮しめ 人参	人参(国産)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	19	お煮しめ 蓮根	白だし(混合節、昆布)(国内製造)、蓮根(国産)、醤油、みりん、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	20	お煮しめ セレベス	セレベス(鹿児島県)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	21	お煮しめ 牛蒡	牛蒡(国産)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	22	お煮しめ 筍	白だし(混合節、昆布)(国内製造)、筍(国産)、醤油、砂糖、食塩、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	23	お煮しめ ちしゃ塔	ちしゃ塔(愛知県)、白だし(混合節、昆布)、醤油、発酵調味料、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
式 の 重	24	紅白祝い蒲鉾	紅蒲鉾:魚肉すり身(国内製造)、ばれいしよ澱粉、みりん/紅こうじ色素 白蒲鉾:魚肉すり身(国内製造)、ばれいしよ澱粉、みりん
	25	古式伊達巻	鶏卵(長野県)、魚肉すり身(スケウダラ、砂糖)、砂糖、ばれいしよ澱粉、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)
	26	射込み牛蒡	白だし(混合節、昆布)(国内製造)、牛蒡(国産)、合挽肉(牛肉、豚肉)、醤油、みりん、砂糖、鶏卵、清酒、(一部に牛肉・豚肉・さば・小麦・大豆・卵を含む)
	27	渡り蟹酒蒸し	渡り蟹(国産)、清酒、食塩、(一部にかにを含む)
	28	姫慈姑	くわい(広島県)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒、菜種油、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	29	菊花かぶら	かぶら(徳島県)、純米酢、砂糖、食塩、鷹の爪
	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	金目鯛の木の芽焼	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)
	32	捻り梅人参	人参(国産)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	33	蒸し鮑旨煮	あわび(徳島県)、白だし(混合節、昆布)、清酒、みりん、醤油、生姜、砂糖、大根、鷹の爪、(一部にあわび・さば・小麦・大豆を含む)
	34	鱧の山椒煮	鱧(徳島県)、白だし(混合節、昆布)、醤油、みりん、清酒、塩漬山椒(実山椒(奈良県)、食塩)、砂糖、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	35	日の出砵巻	大根(国産)、鮭(北海道)、純米酢、食塩、砂糖、(一部にさけを含む)
	36	金時芋金団	金時芋ペースト(さつまいも(徳島県))、砂糖、栗ペースト、水飴
	37	栗甘露煮	栗甘露煮(栗(国産)、砂糖)
	38	まながつお西京焼	まながつお(徳島県)、味噌、みりん、清酒、(一部に大豆を含む)
	39	桜海老手取り丸	魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしよ澱粉、砂糖、食塩、みりん)(国内製造)、足赤海老、菜種油、鶏卵、乾燥桜海老、醤油、食塩、昆布、(一部に卵・小麦・えび・大豆を含む)
	40	車海老酒蒸し	車海老(徳島県)、清酒、食塩、(一部にえびを含む)
	41	身欠鰯黒糖煮	身欠鰯(ニシン(北海道))、清酒、醤油、黒糖、鷹の爪、白だし(混合節、昆布)、番茶、糖、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	42	鮭の年輪巻	白だし(混合節、昆布)(国内製造)、大根、魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしよ澱粉、砂糖、食塩、みりん)、時鮭(北海道)、醤油、菜種油、砂糖、鶏卵、みりん、酒、(一部にさけ・さば・小麦・大豆・卵を含む)
	桐 小 箱	43	黒豆
44		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)

含有アレルギー物質 : 卵・小麦・海老・カニ・あわび・いくら・牛肉・豚肉・鮭・さば・大豆・やまいも・ごま
 内容量 : 1セット 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

おせち八寸二段重・桐小重 蓬萊山

商品説明

お重	番号	献立	商品説明
巻 の 重	1	瓶詰め茶振りなまこ	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。
	2	いくら醤油漬柚子釜盛り	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。
	3	公魚 柚子味噌焼 木の芽味噌焼	公魚を素焼きし、柚子味噌と木の芽味噌の二種類の味噌でいただく焼物です。
	4	花蓮根甘酢漬	徳島産の蓮根を、花型に剥いて甘酢に漬けたんだ酢蓮根です。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。
	5	鴨味噌煮	合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に、醸造味噌ベースの出汁に漬けて低温でじっくりと煮込みました。
	6	青梅甘露煮	青梅と甜菜糖で仕上げた甘露煮です。青梅の風味が爽やかです。
	7	穴子鳴門巻	穴子を開き鳴門巻きにし炊きあげました。「巻く」とは「永遠に続く」との意味合いが込められています。
	8	金柑蜜煮	宮崎産金柑をボイルし、ひとつつつ種を抜き、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。
	9	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と加えました。
	10	鱈の小川	小川とは、魚の身に魚肉すり身(蒲鉾の素)を塗り、酢でしめあげた料理名の事です。
	11	伊勢海老白髪盛り	活きの伊勢海老を塩ボイルし、尾の身だけを使用し白髪のように細く盛り付けました。「共に白髪の生えるまで」長寿への念掛けです。
	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。
	13	甘鯛丹波焼	甘鯛を、栗と銀杏と共に焼き上げました。「丹波」とは京都の丹波のことで、山の幸のイメージです。
	14	和牛の八幡巻	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きです。
	15	お煮しめ 常節旨煮	四国近海で水揚げされた常節をじっくりと柔らかく煮込みました。
	16	お煮しめ 蛸の柚子煮	食べやすい大きさに蛸をカットし、柚子皮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。
	17	お煮しめ 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。
	18	お煮しめ 人参	新鮮な人参をお煮しめしました。日の出に見立てております。
	19	お煮しめ 蓮根	歯触りの良い国産蓮根を乱切りし、ボイル、アク抜きしてから田舎風に煮込みました。
	20	お煮しめ セレベス	おいしいセレベスをじっくりと煮含めました。セレベス(里芋)は小芋がたぐさん付く事から子宝に恵まれる念掛けです。
	21	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。
	22	お煮しめ 筍	国産筍の小さい物をお煮しめしました。鰹の出汁を効かせております。
	23	お煮しめ ちしゃ塔	お煮しめの中で唯一の青味野菜です。色合いよく仕上げました。
式 の 重	24	紅白祝い蒲鉾	地元で獲れる白身魚とスケウ鰯のすり身を、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。
	25	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。
	26	射込み牛蒡	太目の牛蒡に穴を開け、下炊きし合挽き肉を詰めて蒸し上げ、もう一度煮込みました。
	27	渡り蟹酒蒸し	大きめの渡り蟹のおいしさをそのままに酒蒸ししました。
	28	姫慈姑	アクの多い慈姑は、素揚げしてから煮込むとおいしく仕上がります。慈姑は大きな芽が出るころから「めでたい」を意味します。
	29	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。
	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	金目鯛の木の芽焼	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。
	32	捻り梅人参	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。
	33	蒸し鮑旨煮	活きたままの鮑を、大根おろしと一緒に蒸すことにより柔らかく仕上がります。それから1時間かけてじっくりと煮込みました。
	34	鱧の山椒煮	骨切りの鱧を柔らかく、山椒の香りで炊き上げた上品な一品です。
	35	日の出砵巻	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。
	36	金時芋金団	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、練り上げた甘みを抑えた金団です。
	37	栗甘露煮	完熟の国産栗を皮むき、ボイルし甜菜糖のシロップで煮込みました。
	38	まながつお西京焼	上品なまながつおの身を西京味噌で漬込み焼き上げました。
	39	桜海老手取り丸	静岡県産の桜海老と国産海老を、魚肉すり身と合わせ、ひとつひとつ手取りでつみれに仕上げました。
	40	車海老酒蒸し	活きの車海老をそのまま酒蒸ししました。丸まった尻尾は、腰の曲がった老人をイメージし長寿を意味します。
	41	身欠鰹黒糖煮	北海道で加工された身欠鰹を糠・番茶で臭みとアクを取り除き、ボイル後、黒糖と再仕込み醤油で炊き詰めています。
	42	鮭の年輪巻	鮭とすり身を合わせ、大根で巻き上げてから煮込みました。切り口を年輪に見立てています。
	桐 小 箱	43	黒豆
44		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。

.....
 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 9:00~20:00 ※12/31~1/3の電話受付は休業させていただきます。
