

おせち 巻ノ華

この度は、らでいっしゅぼーやおせち料理「巻ノ華」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

番号	献立	原材料(産地)
1	洋風マリネ	蓮根(国産)、エリンギ(香川県)、ズッキーニ(徳島県)、菜種油、玉葱、純米酢、砂糖、食塩、にんにく、黒胡椒、白胡椒
2	鶏の香梅和え	鶏笹身(国産)、菜種油、純米酢、食塩、梅びしお、醤油、砂糖、青紫蘇、黒胡椒、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
3	烏賊の手取り丸 ナポリソース掛け	烏賊の手取り丸: 魚肉すり身(魚肉、魚肉すり身、ばれいしよ澱粉、砂糖、みりん、食塩)(国内製造)、アオリイカ(国産)、菜種油、鶏卵、ばれいしよ澱粉、醤油、食塩、(一部に卵・小麦・いか・大豆を含む) ナポリソース: 完熟トマト(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・鶏肉・大豆を含む)
4	ミートローフ デミソース掛け	ミートローフ: 合挽肉(牛肉(国産)、豚肉(国産))、玉葱、鶏卵、パン粉、トマトケチャップ、チキンコンソメ、ばれいしよ澱粉、食塩、醤油、胡椒、ナツメグ、(一部に卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) デミグラスソース: 牛肉(国産)、鶏ガラ、玉葱、赤ワイン、トマト、人参、小麦粉、菜種油、セロリ、白ネギ、醤油、ウスターソース、にんにく、無塩バター、ベーコン、食塩、砂糖、胡椒、(一部に乳成分・小麦・大豆・牛肉・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
5	ブロッコリー	ブロッコリー(徳島県)、チキンコンソメ、醤油、食塩、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
6	ハーブチキン	鶏肉(国産)、オリーブオイル、食塩、にんにく、タイム、ローズマリー、バジル、(一部に鶏肉を含む)
7	南瓜テリーヌ	南瓜(国産)、鶏卵、ヨーグルト、砂糖、生クリーム、プロセスチーズ、レーズン、アーモンド、小麦粉、レモン果汁/乳化剤、(一部に卵・乳成分・小麦・アーモンドを含む)
8	キャロットラペ	人参(国産)、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)
9	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)
10	黒糖ムースと 梅型抹茶・ミルク羹	生クリーム(国内製造)、牛乳、黒糖(沖縄県)、卵黄、砂糖、ゼラチン、寒天、抹茶、(一部に乳成分・卵・ゼラチンを含む)
11	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
12	栗甘露煮	栗甘露煮(栗(国産)、砂糖)
13	黒豆	黒大豆(北海道)、砂糖、食塩、(一部に大豆を含む)
14	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)
15	紅白しんじょう	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)、菜種油、鶏卵、砂糖、醤油、食塩 / 紅藍色素、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
16	鰯の照焼き	鰯(国産)、みりん、醤油、清酒、魚醤、(一部に小麦・大豆を含む)
17	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、砂糖
18	金時芋蜜煮	金時芋(徳島県)、砂糖
19	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)
20	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)
21	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)
22	一口昆布巻	昆布巻(昆布(北海道産)、干瓢)、砂糖、醤油、みりん、純米酢、(一部に小麦・大豆を含む)
23	田作り	煮干し(かたくいわし(国産))、砂糖、醤油、みりん、寒天、(一部に小麦・大豆を含む)
24	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)

商品説明

番号	献立	商品説明
1	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。
2	鶏の香梅和え	鶏のササミ肉を蒸し上げ、梅の風味を効かせた合わせ調味料で味付けしました。隠し味に青紫蘇と黒胡椒を添えて。
3	烏賊の手取り丸 ナポリソース掛け	烏賊と魚肉をすり身に手取りでつみれ状に仕上げ、完熟トマトで仕上げたナポリタンソースを添えました。
4	ミートローフ デミソース掛け	牛筋・鶏ガラをじっくり煮込んだスープを基に、デミグラスソースを薫り高く仕上げました。このソースとあわせて、合挽肉からパン粉、調味料にまでこだわったミートローフをお召し上がりください。
5	ブロッコリー	新鮮なブロッコリーの色そのままに、コンソメ味でさっと仕上げました。
6	ハーブチキン	国産の鶏肉にバジル、タイム、ローズマリー、にんにくの香りをつけ、オリーブオイルと漬け込み、ジューシーに焼き上げました。
7	南瓜テリーヌ	南瓜とヨーグルト、生クリームにチーズを合わせたテリーヌです。レーズン、アーモンド、レモンをアクセントに仕上げました。
8	キャロットラペ	国産人参をキャロットラペに仕上げています。
9	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。
10	黒糖ムースと 梅型抹茶・ミルク羹	沖縄県の黒糖を使ったムースの上に、梅型の「ミルク羹・抹茶羹」をトッピングしました。
11	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。
12	栗甘露煮	完熟の国産栗を皮むき、ボイルした糖液のシロップで煮込みました。
13	黒豆	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。一年をママに暮らすための念掛けです。
14	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。
15	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。
16	鰯の照焼き	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。
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	金時芋蜜煮	徳島県産の「なるど金時芋」をじっくりと蜜煮に炊き上げました。
19	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。
20	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。
21	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。
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	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。
24	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。

含有アレルギー物質：卵・乳成分・小麦・えび・いか・さば・りんご・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・大豆・やまいも・ごま・アーモンド

内容量：1セツ 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

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。