おせち長手重　彩璃

この度は、らでぃっしゅぼーやおせち料理「彩璃」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

番号	献立	原材料(産地)
1	鶏の八幡巻	鶏肉(国産)、牛蒡、醤油、砂糖、白だし(混合節、昆布)、清酒、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉を含む)
2	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)
3	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)
4	真蛸の柚香煮	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)
5	鶏味噌松風	鶏肉(国産)、豆腐、鶏卵、味噌、白味噌、砂糖、醤油、胡麻、山椒／豆腐用凝固剤(にがり)、(一部に卵・小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)
6	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)
7	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
8	焼栗甘露煮	栗甘露煮(栗(国産)、砂糖)
9	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)
10	紅白蒲鉾	魚肉すり身(たら、エソ等、砂糖)(国内製造)、食塩、みりん、魚醤、鰹だし、昆布だし、砂糖／着色料(トマト色素)
11	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)
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	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)
14	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、砂糖
15	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)
16	鶏の香梅和え	鶏笹身(国産)、梅びしお、菜種油、食塩、純米酢、醤油、砂糖、青紫蘇、黒胡椒、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
17	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)
18	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)
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)
20	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)
21	お煮しめ 捻梅人参	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)
22	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)
23	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)
24	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)
25	お煮しめ 穂付筍	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)
26	お煮しめ 小芋揚げ煮	里芋(国産)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、菜種油、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
27	お煮しめ こんにゃく	こんにゃく(群馬県製造)、白だし(混合節、昆布)、醤油、砂糖、清酒／水酸化カルシウム、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
28	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)
29	和三盆ムースと 梅型抹茶羹・ミルク羹	和三盆ムース:生クリーム(国内製造)、牛乳、和三盆糖、砂糖、ゼラチン、卵黄、(一部に乳成分・卵・ゼラチンを含む) 和三盆ゼリー:砂糖(国内製造)、和三盆糖、ゼラチン、(一部にゼラチンを含む) 梅型抹茶羹:牛乳(国内製造)、砂糖、寒天、抹茶、(一部に乳成分を含む) 梅型ミルク羹:牛乳(国内製造)、砂糖、寒天、(一部に乳成分を含む)
30	サーモンとほうれん草 テリーヌ	生クリーム(国内製造)、鮭、ほうれん草、ゼラチン、砂糖、食塩、チキンコンソメ、パセリ、フェンネル、バジル、白胡椒、(一部に小麦・乳成分・さけ・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)
31	日の出砧巻	大根(国産)、時鮭(北海道)、純米酢、食塩、砂糖、(一部にさけを含む)
32	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

含有アレルギー物質　：　卵・小麦・乳成分・えび・いくら・さけ・さば・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　：　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

おせち長手重　彩璃

商品説明

番号	献立	商品説明
1	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した。
2	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。
3	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。
4	真蛸の柚香煮	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。
5	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一品です。
6	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。
7	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。
8	焼栗甘露煮	完熟の栗を皮むき、さっと炙ってから、甘蔗糖･甜菜糖のシロップで漬け込みました。
9	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。
10	紅白蒲鉾	無リン、無でん粉で仕上げ、鰹だしや昆布出汁を加えた味わい深い蒲鉾です。紅色はトマトの色素です。
11	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。
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	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。
14	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。
15	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。
16	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。
17	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。
18	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。
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。
20	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。
21	お煮しめ 捻梅人参	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。
22	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。
23	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。
24	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。
25	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。
26	お煮しめ 小芋揚げ煮	おいしい里芋を素揚げしてからじっくりと煮含めました。
27	お煮しめ こんにゃく	群馬県産のこんにゃく芋から作った一口サイズのこんにゃくをお煮しめにしました。
28	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。
29	和三盆ムースと 梅型抹茶羹･ミルク羹	和三盆糖で仕上げたムースに、和三盆糖のゼリーを掛けました。抹茶羹とミルク羹を梅型に抜きトッピングにしました。
30	サーモンとほうれん草 テリーヌ	北海道産の鮭を使いハーブの効いたテリーヌに、ピューレにしたほうれん草でトッピングしました。市松模様にカットし盛り付けております。
31	日の出砧巻	時鮭を、甘酢で漬け込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。
32	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。

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。