

# おせち八寸三段重 龍翔鳳舞

この度は、らでいっしゅばーやおせち料理「龍翔鳳舞」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	紅白祝い蒲鉾	紅蒲鉾:魚肉すり身(国内製造)、ばれいしょ澱粉、みりん/紅こうじ色素 白蒲鉾:魚肉すり身(国内製造)、ばれいしょ澱粉、みりん
	2	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)
	3	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)
	4	金時芋金団	金時芋ペースト(さつまいも(徳島県))、砂糖、粟ペースト、水飴
	5	栗甘露煮	栗甘露煮(栗(国産)、砂糖)
	6	炙り干し子	ナマコの卵巣(愛媛県)
	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)
	8	鉄扇海老	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)、足赤海老、卵白、菜種油、鶏卵、ばれいしょ澱粉、食塩、(一部にえび・卵を含む)
	9	太刀魚の網焼き	太刀魚(徳島県)、みりん、醤油、(一部に小麦・大豆を含む)
	10	黒豆金箔添え	砂糖(国内製造)、黒大豆、赤ワイン、醤油、食塩/着色料(金箔)、(一部に小麦・大豆を含む)
	11	焼き雲丹	うに(徳島県)、醤油、清酒、(一部に小麦・大豆を含む)
	12	田作り	かたくちいわし(国産)、清酒、みりん、醤油、砂糖、(一部に小麦・大豆を含む)
	13	天井昆布博多押し	鶏卵(徳島県)、昆布、砂糖、醤油、食塩、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
	14	松笠銀杏	銀杏(徳島県)、砂糖、菜種油
	15	あおり烏賊の松笠焼	あおりいか(国産)、醤油、清酒、卵白、胡麻、(一部にいか・小麦・大豆・卵・ごまを含む)
	16	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)
式 の 重	17	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)
	18	渡り蟹酒蒸し	渡り蟹(国産)、清酒、食塩、(一部にかにを含む)
	19	紅白昆布なます	大根(徳島県)、純米酢、砂糖、人参、水前寺海苔、食塩、昆布、鷹の爪
	20	たたきごぼう	牛蒡(国産)、落花生、砂糖、醤油、純米酢、食塩、鷹の爪、(一部に小麦・落花生・大豆を含む)
	21	鮮昆布めし鳴門巻	ひらめ(徳島県)、人参、きゅうり、清酒、純米酢、ゼラチン、砂糖、梅干し、みりん、醤油、米、食塩、昆布、鰹節、(一部にゼラチン・小麦・大豆を含む)
	22	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)
	23	阿波尾鶏二見焼	阿波尾鶏(徳島県)、阿波尾鶏肝(徳島県)、魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、食塩、みりん)、清酒、醤油、みりん、菜種油、鶏卵、(一部に鶏肉・小麦・大豆・卵を含む)
	24	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)
	25	青梅甘露煮	青梅(国産)、砂糖
	26	烏賊蔵巻	あおりいか(国産)、卵黄、みりん、醤油、あおさ海苔、(一部にいか・卵・小麦・大豆を含む)
	27	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)
	28	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、砂糖
	29	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)
	30	たたみいわし	いわし(静岡県)、菜種油
	31	桜海老手取り丸	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)、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)
	32	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、卵白、まつたけ、食塩、(一部に小麦・さば・大豆・卵・まつたけを含む)
	33	花蓮根甘酢漬	蓮根(徳島県)、純米酢、砂糖、食塩、鷹の爪
	34	鱈の小川	さわら(徳島県)、魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、食塩、みりん)、砂糖、食塩、純米酢
参 の 重	35	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)
	36	車海老酒蒸し	車海老(徳島県)、清酒、食塩、(一部にえびを含む)
	37	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)
	38	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)
	39	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)
	40	とらふぐ山椒焼	標準科名 とらふぐ(徳島県)、醤油、みりん、清酒、塩漬け山椒(山椒、食塩)、砂糖、純米酢、木の芽、(一部に小麦・大豆を含む)
	41	裏白椎茸	椎茸(徳島県)、魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、食塩、みりん)、醤油、ばれいしょ澱粉、卵白、菜種油、鶏卵、食塩、(一部に小麦・大豆・卵を含む)
	42	鱈甲玉子	卵黄(鶏卵(徳島県))、白味噌、みりん、味噌、醤油、清酒、(一部に卵・大豆・小麦を含む)
	43	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)
	44	大葉百合根(梅肉餡)	百合根(北海道)、砂糖、梅干し、みりん
	45	鯛の黄金煮	鯛(徳島県)、卵黄、鯛の子、白だし(混合節、昆布)、みりん、醤油、菜種油、清酒、生姜、砂糖、(一部に卵・さば・小麦・大豆を含む)
	46	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)
	47	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)
	48	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)
	49	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)
	50	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)
	51	お煮しめセレベス	セレベス(鹿児島)、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)
	52	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)
53	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)	
54	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)	
55	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)	
56	お煮しめ 鱧(松葉柚子)	鱧(徳島県)、清酒、醤油、柚子皮、砂糖、みりん、生姜、食塩、白だし(混合節、昆布)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)	
57	からすみ	ぼらの卵巣(長崎県)、食塩	
58	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)	

含有アレルギー物質 : 卵・小麦・落花生・えび・かに・あわび・いか・いくら・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・ごま・ゼラチン・まつたけ

# おせち八寸三段重 龍翔鳳舞

商品説明		商品説明	
お重	番号	献立	
巻の重	1	紅白祝い蒲鉾	地元で獲れる白身魚とスケトウ鱈のすり身を、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。
	2	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。
	3	数の子	塩とアグ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。
	4	金時芋金団	鳴門金時芋と国産栗のペースト・ビーグルニュー糖・麦芽水飴だけで、練り上げた甘みを抑えた金団です。
	5	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。
	6	炙り干し子	珍味のこのこ(海鼠の卵巣を一本ずつ重ねて三味線のバチ状に干したもの)を食べやすいよう炙ってから盛り付けました。
	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。上品な味が素敵なお品です。
	8	鉄扇海老	鉄扇の形は末広がりで縁起の良い物とされています。足赤海老とすり身で鉄扇に見立てました。
	9	太刀魚の網焼き	新鮮な太刀魚を編み込んで焼き上げました。編む、組むとは絆を強固にする言葉です。
	10	黒豆金箔添え	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。
	11	焼き雲丹	生雲丹を、酒と醤油でさっと焼き上げました。
	12	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。
	13	天井昆布博多押し	真昆布を柔らかく煮込み、金紙玉子と色よく博多押しにしました。
	14	松笠銀杏	銀杏を松笠のように皮をはじかせて松葉で差しました。
	15	あおり烏賊の松笠焼	あおり烏賊を鹿の子に包丁を入れ、松笠のように焼き上げております。
	式の重	16	常節旨煮
17		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。
18		ぶり蟹酒蒸し	大きめのぶり蟹のおいしさをそのままに酒蒸しにしました。
19		紅白昆布なます	紅白のなますに柔らかい昆布を和え、天盛に松葉形に切った水前寺海苔をあしらいました。
20		たたきごぼう	たっぷりの落花生を使用し、まるやかに仕上げました。牛蒡は細く長く地中にしっかり根を張る事から縁起のよい食材とされています。
21		鮮昆布め鳴門巻	旬の平目を昆布メにし、梅味のゼリーを芯にして鳴門巻きに仕上げました。
22		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。
23		阿波尾鶏二見焼	阿波の地鶏を二見(切り口が2色見える)に焼き上げました。
24		日の出姑巻	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。
25		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。
26		烏賊蕨巻	烏賊の身を黄身とアオサ粉で色付けし「蕨」に見立てて焼き上げました。
27		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。
28		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。
29		姫慈姑	アグの多い慈姑は、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ところから「めでたい」を意味します。
30		たたみいわし	鱈をスティック状にして、菜種油で香ばしく揚げました。
31		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。
32	甘鯛丹波焼	甘鯛を、栗と松茸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。	
参の重	33	花蓮根甘酢漬	徳島産の蓮根を、花型に剥いて甘酢に漬け込んだ酢蓮根です。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。
	34	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。
	35	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。
	36	車海老酒蒸し	活きの車海老をそのまま酒蒸しにしました。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。
	37	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。
	38	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。
	39	和牛の八幡巻	柔らかく炊いた国産の牛蒡に、特製たれで漬け込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。
	40	とらふぐ山椒焼	国産のとらふぐを調味液に漬け込んでから焼き上げ山椒の葉(木の芽)を添えました。木の芽の香りが爽やかな焼き物です。
	41	裏白椎茸	香り、食感共に良い、原木椎茸をすり身で「裏白」に仕上げました。裏白とは「表裏無く、裏も清い(白い)」という意味で
	42	鱈甲玉子	玉子の黄身を、味噌漬けにした料理です。
	43	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。
	44	大葉百合根(梅肉餡)	甘味のある百合根を、梅肉餡で美味しくお召し上がりいただけます。
	45	鯛の黄金煮	鯛の身を鯛の子を包み仕上げました。親子で仲良いイメージです。
	46	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、低温でじっくりと煮込みました。
	47	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。
	48	お煮しめ 蓮根	歯触りの良い国産蓮根を乱切りし、ボイル、アグ抜きしてから田舎風に煮込みました。
49	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。	
50	お煮しめ 人参	新鮮な人参をお煮しめにしました。日の出に見立てております。	
51	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)は小芋がたくさん付く事から子宝に恵まれる念掛けです。	
52	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。	
53	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。	
54	お煮しめ 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。	
55	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。	
56	お煮しめ 鱧(松葉柚子)	徳島産の骨切りした天然鱧を柔らかく煮込みました。	
57	からすみ	古来よりの珍味の本からすみを食べやすくカットして炙りました。	
58	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。	

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

.....  
 らいでいっしょぼーや 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。  
 .....