

# おせち三段重 頌春

この度は、らでいっしゅぼーやおせち料理「頌春」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	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)
	2	鯛の西京焼	鯛(徳島県)、味噌、白味噌、砂糖、みりん、清酒、(一部に大豆を含む)
	3	数の子	塩数の子(国内製造)、醤油、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、栗ペースト、水飴
	5	焼栗甘露煮	栗甘露煮(栗(国産)、砂糖)
	6	伊勢海老	伊勢海老(国産)、食塩、(一部にえびを含む)
	7	青梅甘露煮	青梅(国産)、砂糖
	8	瓶詰め茶振りなまこ田作り	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)
	9	紅白蒲鉾	煮干し(かた(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)
	10	紅白蒲鉾	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
	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)
	12	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
式の重	13	裏白椎茸	椎茸(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)、醤油、ばれいしよ澱粉、卵白、菜種油、鶏卵、食塩、(一部に小麦・大豆・卵を含む)
	14	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)
	15	鴨コース山椒煮	合鴨(茨城県)、醤油、砂糖、みりん、白だし(混合節、昆布)、山椒、清酒、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	16	真蛸の柚香煮	蛸(徳島県)、清酒、醤油、砂糖、柚子皮(徳島県)、みりん、白だし(混合節、昆布)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	17	若布しんじょう	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)、塩ワカメ、鶏卵、菜種油、砂糖、醤油、食塩、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
	18	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)
	19	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)
	20	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)
	21	いくら醤油漬	いくら(北海道)、醤油、砂糖、昆布、鰾節、食塩、酵母エキス、(一部に小麦・いくら・大豆を含む)
	22	鱈の塩麹焼	鱈(瀬戸内海)、醤油、みりん、清酒、塩麹、(一部に小麦・大豆を含む)
	23	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)
	24	焼き鳥賊の手取り丸	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)
25	干し柿	種なし柿(奈良県)	
26	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)	
27	菊花かぶら	かぶら(徳島県)、純米酢、砂糖、食塩、鷹の爪	
28	コハダの紀州和え	このしろ(国産)、人参、純米酢、砂糖、梅びしお、みりん、食塩、かつお節、鷹の爪	
29	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)	
30	つゆ海老	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)	
31	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)	
32	蕨と人参の信田巻	白だし(混合節、昆布)(国内製造)、魚肉すり身(魚肉すり身、ばれいしよ澱粉、砂糖、食塩、みりん)、油揚げ、塩漬わらび、人参、醤油、菜種油、砂糖、鶏卵、清酒、粗製海水塩化マグネシウム(にがり)、(一部に卵・小麦・大豆・さばを含む)	
33	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)	
34	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) 煎り玉:鶏卵(徳島県)、砂糖、醤油、食塩、(一部に卵・小麦・大豆を含む)	
35	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)	
36	鰻と牛蒡の時雨煮	鰻白焼(鰻(鹿児島県))、牛蒡、醤油、みりん、清酒、砂糖、生姜、(一部に小麦・大豆を含む)	
37	三色錦玉子	鶏卵(徳島県)、鶏肉、砂糖、ゼラチン、醤油、みりん、食塩、白だし(混合節、昆布)、生姜、清酒、(一部に卵・小麦・鶏肉・大豆・ゼラチン・さばを含む)	
38	露の土佐粉まぶし	露(国産)、白だし(混合節、昆布)、かつおのふし、みりん、醤油、(一部に小麦・さば・大豆を含む)	
39	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、砂糖	
40	鱧の献珍焼	豆腐(国内製造)、液鶏卵、鱧、醤油、どんこ椎茸、みりん、菜種油、人参、砂糖、清酒、ばれいしよ澱粉、食塩/豆腐用凝固剤(にがり)、(一部に卵・小麦・大豆を含む)	
41	海老の湯葉茶巾	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)、湯葉、足赤海老、玉葱、卵白、菜種油、鶏卵、みりん、醤油、(一部に卵・小麦・えび・大豆を含む)	
42	お煮しめ 塩梅人参	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)	
43	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)	
44	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)	
45	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)	
46	お煮しめ 糖付筍	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)	
47	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)	
48	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)	

含有アレルギー物質 : 卵・小麦・落花生・えび・いか・いくら・さけ・さば・牛肉・鶏肉・ゼラチン・大豆・やまいも・ごま  
 内容量 : 1セツ 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

# おせち三段重 頌春

商品説明

お重	番号	献立	商品説明
売 の 重	1	黒豆金箔	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。一年をマメに暮らすための念掛けです。
	2	鯛の西京焼	二種類の醸造味噌に、みりんと清酒を加え味を調えた「漬け味噌」に、切り身にした天然鯛を漬け込み、焼き上げました。
	3	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。
	4	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。
	5	焼栗甘露煮	完熟の栗を皮むき、さっと炙ってから、甜菜糖のシロップで漬け込みました。
	6	伊勢海老	国産で活きの伊勢海老を塩茹でしてあります。身を簡単に外せるよう切り目を入れてます。
	7	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。
	8	瓶詰め茶振りなまこ	生海鼠は、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。
	9	田作り	国産の鯛原料を、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。
	10	紅白蒲鉾	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。
	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	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。
式 の 重	13	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、裏も滑い(白い)」という意味です。
	14	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。
	15	鴨ロース山椒煮	国産バルバリー種の合鴨ロースを、国産山椒の香りを添えて真空調理でじっくりと仕上げました。
	16	真端の柚香煮	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。
	17	若布しんじょう	徳島名産の若布を魚肉すり身と一緒にしんじょうに蒸し上げました。
	18	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。
	19	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。
	20	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。
	21	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。
	22	鱈の塩麹焼	瀬戸内海で獲れた鱈を塩こうじを加えた調味液に漬けて、焼き上げました。塩こうじの効果で柔らかく仕上がりが、旨味も風味も増えています。
	23	鱈の照焼き	国産の鱈を醤油・みりん・酒・魚醤で漬けて、タレ焼きに仕上げました。
	24	焼き鳥賊の手取り丸	鳥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。
	25	干し柿	奈良県産の種なし柿を、正月用に、ちょうど良い固さに作り上げた干し柿です。
	26	たたきごぼう	たっぷりの落花生を使用し、まろ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。
	27	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。
	28	コハダの紀州和え	酢じめこはだをカットし人参と一緒に「梅びしお」で和えました。目の覚めるような梅肉の酸っぱさが特徴の酢の物です。
	29	日の出砵巻	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。
参 の 重	30	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。
	31	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です。
	32	蕨と人参の信田巻	油揚げを開き、蕨と人参を芯にしてすりみと一緒に巻き上げ、蒸してから煮込んだ巻物です。
	33	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。
	34	帆立と人参の時雨煮	国産の小さめの帆立を、人参と一緒に生姜の香りで炊き上げました。彩りに煎り玉をトッピングしています。
	35	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。
	36	鰻と牛蒡の時雨煮	白焼き鰻と牛蒡を、じっくり時間をかけて時雨煮に仕上げました。お清酒の肴、お茶漬、白御飯におすすめです。
	37	三色錦玉子	ゆで卵を黄身と白身に分け、鶏さぼろを加えて、色よく三層に作り上げました。
	38	露の土佐粉まじし	露をじっくりと煮含め、空煎り後手もみしたかつお節粉で和えました。香ばしくなったかつおの風味が露とよく合います。
	39	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。
	40	鱧の献珍焼	骨切りした鱧に、卵と野菜で仕上げた献珍地を巻き、蒸し上げてからさらにタレ焼きした一品です。
	41	海老の湯葉茶巾	エノ、グチ、スケソウタラ等のすり身と海老のすり身を合わせ、玉葱などを加え湯葉で包み、蒸し上げています。
	42	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。
	43	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。
	44	お煮しめ 蓮根	歯触りの良い国産蓮根を乱切りし、ボイル、アク抜してから田舎風に煮込みました。
	45	お煮しめ 牛蒡	国産の牛蒡をじっくりと柔らかく煮詰めています。
	46	お煮しめ 穂付筍	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。
	47	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。
	48	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しました。

.....  
 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。  
 .....