おせち二段重　瑞徳

この度は、らでぃっしゅぼーやおせち料理「瑞徳」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。
お召し上がりになられる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

お重	番号	献立	原材料(産地)
壱の重	1	鰤の照焼き	鰤(国産)、味醂、醤油、清酒、魚醤、(一部に小麦・大豆を含む)
	2	金柑蜜煮	金柑(宮崎県)、砂糖
	3	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)
	4	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)
	5	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)
	6	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
	7	栗甘露煮	栗甘露煮(栗(国産)、砂糖)
	8	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)
	9	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)
	10	紅白しんじょう	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)、菜種油、鶏卵、砂糖、醤油、食塩 / 紅麹色素、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
	11	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)
	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)
弐の重	13	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
	14	帆立のオイル蒸し	帆立(国産)、菜種油、食塩
	15	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)
	16	笹身のグリーンソース焼	鶏肉(国産)、じゃがいも、菜種油、ほうれん草、鶏卵、醤油、清酒、みりん、砂糖、(一部に卵・小麦・鶏肉・大豆を含む)
	17	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)、干しぶどう、砂糖、八朔皮蜜煮(八朔、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)
	18	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)
	19	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)
	20	サーモンと ほうれん草テリーヌ	時鮭(北海道)、生クリーム、ほうれん草、ゼラチン、チキンコンソメ、食塩、パセリ、フェンネル、バジル、白胡椒、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチン・さけを含む)
	21	焼き烏賊の手取り丸 ナポリソース掛け	焼き烏賊の手取り丸:魚肉すり身(魚肉、魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、みりん、食塩)(国内製造)、アオリイカ(国産)、菜種油、鶏卵、ばれいしょ澱粉、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) ボイルグリーンアスパラガス:アスパラガス(国産)、食塩 ヤングコーンコンソメ煮:ヤングコーン(国産)、チキンコンソメ、醤油、(一部に鶏肉・小麦・大豆を含む)

商品説明

お重	番号	献立	商品説明
壱の重	1	鰤の照焼き	国産の鰤を醤油・みりん・酒・魚醤で漬け、タレ焼きに仕上げました。
	2	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。
	3	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。
	4	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。
	5	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。
	6	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。
	7	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。
	8	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。
	9	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。
	10	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。
	11	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。
	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だしに二度漬けして味を染み込ませております。
弐の重	13	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。
	14	帆立のオイル蒸し	塩水〆した帆立貝柱を、じっくりと時間をかけてやわらかいオイル蒸しに仕上げました。
	15	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。
	16	笹身のグリーンソース焼	下味を付けた国産笹身を軽く焼き上げ、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。
	17	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。
	18	キャロットラペ	国産人参をキャロットラペに仕上げております。
	19	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。
	20	サーモンとほうれん草テリーヌ	時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。
	21	焼き烏賊の手取り丸	烏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、完熟トマトで仕上げたナポリタンソースを添えました。

含有アレルギー物質 ： 卵・乳成分・小麦・えび・いか・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 ： 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 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。