

おせち長手重「午年の彩」

この度は、らでいっしょぽーやおせち料理「午年の彩」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、ラディックスの会をはじめとする、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。

番号	献立	商品説明	原材料(産地)	賞味期限
1	お煮しめ・鶏蹄	有機栽培のこんにやく芋から作られた、一口サイズのこんにやくの煮物です。	こんにやく(群馬県)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦、大豆含む)、ビーグルニュー糖、酒(米含む)	1月1日
2	お煮しめ・蓮根	大き目の徳島蓮根を田舎風に煮込みました。	白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)、蓮根(国産)、醤油(小麦、大豆含む)、みりん(米含む)	1月1日
3	お煮しめ・椎茸	肉厚の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。	どんこ椎茸(宮崎県、熊本県、鹿児島県)、ビーグルニュー糖、発酵調味料(米含む)、醤油(小麦、大豆含む)	1月1日
4	お煮しめ・牛蒡	北海道の牛蒡をじっくりと柔らかく煮込みました。	牛蒡(北海道)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦、大豆含む)、ビーグルニュー糖、酒(米含む)	1月1日
5	お煮しめ・椀梅人参	人参を梅の花型に形取り、ひとつひとつ手作業で椀梅模様をつけました。	金時人参(国産)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦、大豆含む)、ビーグルニュー糖、酒(米含む)	1月1日
6	お煮しめ・小芋	おいしい里芋をじっくりと煮合めました。	里芋(国産)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦、大豆含む)、ビーグルニュー糖、酒(米含む)	1月1日
7	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。	白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)、筍(福岡県、熊本県)、醤油(小麦、大豆含む)、ビーグルニュー糖、食塩、酒(米含む)	1月1日
8	和牛時雨煮	和牛肉を柔らかく時雨煮にしました。食べやすい大きさにカットしております。	白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)、和牛(徳島県)、醤油(小麦、大豆含む)、ビーグルニュー糖、にんにく(香川県)、酒(米含む)	1月2日
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。	卵(長野県)、すり身(グチ(長崎県)、砂糖)、ビーグルニュー糖、馬鈴薯澱粉、みりん(米含む)、大和イモ(やまいも/千葉県、茨城県)、食塩	1月2日
10	黒糖ムース	沖縄産の黒糖を生クリームといっしょにムースに仕上げました。	生クリーム(三重県)、牛乳(三重県)、黒糖(沖縄県)、卵黄(徳島県)、ゼラチン(国産)	1月1日
11	黒豆金箔よこし	柔らかくなるまで時間をかけゆっくりと密煮に仕上げました。1年をマメに暮らすための念掛けです。	黒大豆(北海道)、ビーグルニュー糖、食塩、金箔	1月2日
12	紅白柚香なます	大根と人参に柚子の香りを加えた紅白なますです。紅白はめでたい色とされています。	大根(国産)、ビーグルニュー糖、純米酢、金時人参(国産)、柚子皮(徳島県)、食塩、鷹の爪	1月2日
13	日の出巻き	時魁を甘酢で漬込んだ大根で巻物に巻き上げたものです。切り口を日の出に例えています。	大根(徳島県)、鰹(北海道)、純米酢、食塩、ビーグルニュー糖	1月1日
14	桜海老しんじょう	生の桜海老と足赤海老を魚肉すり身と合わせたしんじょうです。	すり身(エソ、グチ(徳島県)、スケソウ鱈(北海道)、砂糖、食塩)、足赤海老(徳島県)、菜種油、桜海老(静岡県)、卵(徳島県)	1月1日
15	海老の湯葉茶巾	エソ、グチ、スケソウウタラ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、蒸し上げられています。	すり身(エソ、グチ(徳島県)、スケソウウタラ(北海道)、砂糖、食塩)、湯葉、足赤海老(徳島県)、玉葱(北海道)、卵(徳島県)、菜種油、みりん(米含む)、醤油(小麦、大豆含む)	1月1日
16	鰯の南蛮漬け	活きの良い鰯を一口サイズにカットし南蛮漬けにしました。淡泊な鰯に酢の味がよく合います。	サワラ(国産)、菜種油、純米酢、玉ねぎ(国産)、ビーグルニュー糖、醤油(小麦、大豆含む)、みりん(米含む)、人参(国産)、小麦粉、混合酢(鯖節、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹)、鷹の爪	1月2日
17	菊花蕨	カブラを菊花状に切り込みを入れ、塩漬けしてから、三杯酢で漬け込みました。	かぶら(徳島県)、純米酢、ビーグルニュー糖、食塩、鷹の爪	1月2日
18	鶏の飯焼き	鶏のもも肉を焼いてからじっくりと煮込みました。	鶏もも肉(山口県)、醤油(小麦、大豆含む)、ビーグルニュー糖、馬鈴薯澱粉、酒(米含む)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)	1月2日
19	つの宇海老	徳島近海で水揚げされた足赤海老をたっぷりのみりんで艶煮に炊き上げました。	足赤海老(徳島県)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)、発酵調味料(米含む)、醤油(小麦、大豆含む)、酒(米含む)、ビーグルニュー糖	1月1日
20	紅白蒲絲	昔ながらに一本づつ手作業で仕上げたかまぼこです。	すり身(エソ、グチ(徳島県)、スケソウウタラ(北海道)、砂糖、食塩)、馬鈴薯澱粉、みりん、紅こうじ色	1月1日
21	金時芋きんとん	暖門金時芋とビーグルニュー糖・麦芽水飴だけで仕上げたきんとんです。	金時芋(徳島県)、ビーグルニュー糖、水飴	1月2日
22	栗甘露煮	完熟の栗を灰むき、ビーグルニュー糖のシロップで煮込みました。	栗(熊本県)、ビーグルニュー糖、食塩	1月2日
23	鶏の八幡巻	牛蒡を鶏もも肉で巻き上げ、一度蒸してから炊き詰めます。	鶏肉(山口県)、牛蒡(国産)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦、大豆含む)、ビーグルニュー糖、酒(米含む)	1月2日
24	鰯の照焼	長崎産の鰯を醤油・みりん・酒で漬けて、炙り焼きに仕上げました。	鰯(国産)、みりん(米含む)、醤油(小麦、大豆含む)、酒(米含む)、魚醤	1月2日
25	マナ鰯塩焼	上品なまながつおの身を塩麹の味付けで焼き上げました。	まながつお(徳島県)、醤油(小麦、大豆含む)、みりん(米含む)、酒(米含む)、塩麹	1月2日
26	金柑燻煮	完熟の宮崎産金柑をポイルし、ひとつづつ種を抜き、蜜煮に炊き上げました。	金柑(宮崎県)、ビーグルニュー糖	1月2日
27	豚の角煮	しっかりと油抜きしてから、じっくりと煮込みましたので脂がとなく柔らかく仕上がっております。	白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)、豚ばら肉(九州産)、醤油(小麦、大豆含む)、ビーグルニュー糖、みりん(米含む)、酒(米含む)、糖	1月2日
28	鰯柚子煮	食べやすい大きさに鰯をカットし、柚子と一緒に仕上げました。柚子の香りが爽やかです。	鰯(瀬戸内海産)、酒(米含む)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)、醤油(小麦、大豆含む)、ビーグルニュー糖、柚子皮(徳島県)、みりん(米含む)、食塩	1月2日
29	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。柔らかくいただけるようにじっくりと炊き上げました。	昆布巻(昆布[北海道]、干瓢、酢)、ビーグルニュー糖、醤油(小麦、大豆含む)、みりん(米含む)、純米酢	1月2日
30	いくら醤油漬け	北海道で水揚げされた鮭の卵を丁寧に調味液に漬け込みました。	いくら(北海道)、醤油(小麦、大豆含む)、砂糖、風味原料(昆布、かつお)、食塩、酵母エキス	1月1日
31	田作り	山口県産の鰯を原料に、昔ながらの味で炊きあげました。淡い苦味が特徴です。	かたくいわし(山口県)、ビーグルニュー糖、醤油(小麦、大豆含む)、みりん(米含む)、寒天	1月2日
32	数の子	塩とアク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おります。	塩数の子(北海道)、醤油(小麦、大豆含む)、発酵調味料(米含む)、酒(米含む)、白だし(合せ節[鯖、ウルメ鰯、ムロ鱈、鰹]、昆布)、食塩	1月2日

※複数の産地が記載されている原料は、記載順で原料調達を行っております。詳細はお問い合わせください。

アレルギー表示：卵・乳・小麦・海老・いくら・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチン・やまいも

製造日：2013/12/30 内容量：全32品(1450g)

保存方法：冷蔵庫で保存してください。

製造者：株式会社 鹿峰 徳島市東沖洲1丁目5番地4 TEL(088)664-8601 FAX(088)664-8603

らでいっしょぽーや会員サービスセンター 緊急コール TEL:03-5777-8065

12月31日お届け品に関する緊急のご連絡に限りです。



重箱・風呂敷・カップ