北海道のおせち　　5寸3段　全27種類

2015年12月30日着でお送りします。

◆ お召し上がり方

おせちは冷凍でお届け致しております。
冷蔵庫又は常温（暖房のないところ）で２４時間程で解凍します。
解凍後、さらに室温（約２０℃）の場所で１～２時間程度置いていただくことにより一層美味しく召し上がれます。
盛り付け済となっておりますので、そのままお召し上がり下さい。
解凍後は３日以内にお召し上がり下さい。

名　称	おせち料理		
【壱の重】９品	原材料名	内容量	商品説明
ずわいがに爪	ずわいがに(ロシア産)、食塩	2本	身の締りが良い爪部分だけを選びました。
紅鮭昆布巻	昆布(北海道産)、紅鮭(ロシア産)、醤油、砂糖、還元水飴、干瓢、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	3切	北海道産の昆布に紅鮭を巻き上げじっくりと炊き上げました。
ぶり照り焼き	ぶり(北海道産)、醤油、米発酵調味料、砂糖、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	2切	脂の乗ったブリを照り焼きにしました。
にしん甘露煮	にしん(北海道産)、砂糖、醤油、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	2切	脂のりの良いにしんを身欠きにしんに干上げ、程よい歯ごたえを残し骨まで柔らかく煮上げてあります。
ローズサーモン	鮭(北海道産)、食塩、砂糖、コショウ	1ケ	鮭の身だけを一枚一枚丁寧に花形に作り上げました。
松笠いか　ゆず風味	するめいか(北海道産)、醤油、米発酵調味料、ゆず粉末、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	3切	柔らかいするめいかを松笠風にカットしました。
たらこと細切り昆布煮	助宗鱈卵(北海道産)、昆布(北海道産)、砂糖、米発酵調味料、醤油、食塩、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	20g	近海で水揚げされる助宗鱈の卵と肉薄で煮えやすい細切り昆布を炊き合せた北海道ならではの味です。
数の子松前漬	するめいか(北海道産)、昆布(北海道産)、数の子(カナダ産)、砂糖、還元水飴、醤油、料理酒、かつおだし、食塩、米発酵調味料、唐辛子、[原材料の一部に大豆、小麦、サバを含む]	30g	春の訪れと共に水揚げされるにしんから厳選した数の子と、するめいか、きざみ昆布を昔ながらの製法で漬け込みました。
紅白なます（いくら入）	大根(北海道産)、砂糖、米酢、人参(北海道産)、いくら醤油漬(いくら(北海道産)、醤油、昆布だし)、食塩、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	20g	彩のよい野菜を細かく刻み、調味酢であえいくら醤油漬けを添えました。お正月に欠かせない一品です。
【弐の重】９品			
伊達巻	鶏卵、砂糖、魚肉(たら)(北海道産)、米発酵調味料、馬鈴薯澱粉、食塩、植物油、[原材料の一部に大豆を含む]	2切	鱈のすりみに玉子を加え、伊達巻にしました。お正月には欠かせない一品です。
鮭香味焼	鮭(北海道産)、味噌、米発酵調味料、[原材料の一部に大豆を含む]	2切	北海道で水揚げされた鮭を調味みそで味付けし焼きました。
さんま酢漬け	さんま(北海道産)、米酢、砂糖、食塩	2切	鮮度の良いさんまを使用し、甘酢漬けとしました。酢に漬けることで身締りが良く味が凝縮された一品です。
棒だら煮	真鱈(北海道産)、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	2切	淡白で水分の多い鱈の身を干すことで締りを良くし、食べやすいひと口サイズにカットして味付けました。
北海しまえび	北海えび(北海道産)、食塩	2尾	獲れたてのしまえびをすばやく塩茹でし、えび独特の旨みを引き出しました。
南瓜松	南瓜、醤油、砂糖、米発酵調味料、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	1個	甘味のある国産南瓜を松の形にしました。
ほたてふっくら焼き	帆立貝(北海道産)、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	2個	北海道のほたてを、あっさりとした食材で、醤油味でふっくらと焼きあげました。
イカのうに和え	スルメイカ(北海道産)、キタムラサキウニ(北海道産)、食塩	30g	鮮度の良いいかとウニを塩だけで味付けしました。
牛蒡土佐煮	牛蒡(北海道産)、醤油、砂糖、料理酒、かつお節、米酢、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	30g	牛蒡をかつお節でさっぱり煮付けました。
【参の重】９品			
エビとほうれん草の二色のテリーヌ	すけそうだら(北海道産)、ブラックタイガー(インドネシア産)、なたね油、クリーム(乳製品)、砂糖、馬鈴薯澱粉、ほうれん草ペースト、鶏卵、かつおだし、食塩、[原材料の一部に卵、乳、エビ、サバを含む]	4切	北海道産の助宗鱈をエビとほうれん草で混ぜ合わせ彩りよく二色のテリーヌにしました。
黒豆	黒大豆(北海道産)、砂糖	30g	北海道産の黒豆をじっくり炊き上げ柔らかく仕上げました。お正月には欠かせない一品です。
数の子	数の子(カナダ産)、こんぶだし、小麦発酵調味料、かつおだし、砂糖、[原材料の一部に小麦、サバを含む]	3切	パリパリとした食感の数の子を味付けしました。食感をお楽しみ下さい。
栗きんとん	さつまいも(国産)、還元水飴、栗(国産)、砂糖、寒天、食塩	40g	栗の風味を活かし、さつまいもとじっくり練り上げました。
いくら醤油漬	いくら(北海道産)、醤油、昆布だし、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	20g	鮮度の良い秋鮭の卵をひと粒、ひと粒丁寧にもみほぐし、昆布だしをきかせた醤油に漬け込みました。
サーモンチーズロール	鮭(北海道産)、チェダーチーズ、食塩、こしょう	3切	北海道産の秋鮭に北海道産の牛乳で作ったチーズを巻きました。
エゾ鹿肉旨煮	エゾ鹿肉(北海道産)、醤油、砂糖、還元水飴、料理酒、生姜、長葱、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	30g	北海道産の鹿肉を佃煮風で煮込みました。
サーモンマリネ	玉葱(北海道産)、スモークサーモン(鮭(北海道産)、食塩、砂糖、胡椒)、米酢、植物油脂、砂糖、ピーマン、パプリカ、食塩、米黒酢、オリーブ油、レモン果汁、胡椒	30g	素材の味を生かすためにシンプルな味付けにこだわって仕上げました。サーモンの旨味たっぷりの豊かなマリネです。
たこやわらか煮	水たこ(北海道産)、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	20g	柔らかい生原料の食感を加熱しても変わらず残し煮込みました。
内容量	上記記載		
賞味期限	28．1．31		
保存方法	要冷凍(－18℃以下)で保存して下さい。		
製造者	中央水産株式会社　　北海道稚内市末広2丁目6番25号		