和の重 おしながき

このマークがついている品目は、縁起物として込められた意味・いわれもお楽しみください。

温 このマークがついている品目は、温めるとより美味しくお召し上がりいただけます。

1 椎茸柚子煮
椎茸は健康や繁栄の願いを込めた縁起物。肉厚な冬菇椎茸を天然水でじっくりと炊き上げ、柚子香る清涼な味わいに仕上げました。
特定原材料等 小麦 大豆

2 ほうれん草信田巻
魚肉すり身にほうれん草と紅ズワイガニの旨味を重ね、特注油揚げで巻き上げました。鰹と昆布の合わせ出汁が染みた逸品です。
特定原材料等 かに 小麦 卵 大豆 やまいも

3 冬筍旨煮
飛躍の象徴。筍の中でも冬の希少な一節を天然水と厳選した鰹出汁で炊き上げ、素材が活きる上品な一品に仕上げました。
特定原材料等 小麦 大豆 さば

4 梅麸・松麸
新年の門出を祝う梅と松の形を模した生麸です。鰹と椎茸の出汁をしっかり含ませ、甘めの優しい味付けに仕立てました。
特定原材料等 小麦 大豆

5 紅白なます
紅白を表現した人参と大根は一家の平和を願う縁起物で、ゆず皮の香りが引き立つ甘酢漬けが、新春の口福を運びます。
特定原材料等 小麦 大豆

6 にしん黄金和え
北海道近海のにしんを甘酢で漬込み生姜で味を引き立て、小骨も気にならないように味わい深く仕上げました。
特定原材料等 小麦 大豆 ゼラチン

7 金柑煮
富の象徴の縁起物とされている金柑。国産を使用し色艶の良い甘露煮に仕上げました。甘味と爽やかな酸味をお楽しみください。

8 海老の旨煮
海老のように腰が曲がるまでの長寿を願う縁起物。色鮮やかに炊き上げ、海老本来の濃厚な旨味が口に広がります。
特定原材料等 えび 小麦 大豆

9 松前漬
自社醤油で国産昆布とスルメの旨味を凝縮。昆布は「喜ぶ」に通じる縁起物として、古くからお正月に重用されています。
特定原材料等 小麦 いか 大豆

10 味付け数の子
子孫繁栄を願う縁起物として祝い肴三種にもあげられる数の子を、白醤油風味の上品な味に仕上げています。
特定原材料等 小麦 大豆 さば

11 鶏と生姜の佃煮
生姜の辛みを丁寧に抜き、鶏肉の柔らかな食感に寄り添うよう合わせ出汁で炊き上げました。互いの旨みが調和する一品です。
特定原材料等 小麦 ごま 大豆 鶏肉

12 炙りいか蒲鉾
すり身とイカの身を合わせ、松笠状の切れ目を入れ短冊状に仕上げました。炙り加工を施し香ばしく上品な味わいの一品です。
特定原材料等 卵 いか 大豆

13 一口鮎甘露煮
国産鮎をじっくり焼き上げた後、長時間炊き上げて柔らかい甘露煮にしました。旨味が凝縮された鮎をご堪能いただけます。
特定原材料等 小麦 大豆

14 若炊あさり
枕崎産のかつお節を使い大粒あさりを柔らかく薄味に炊き上げました。香り立つ風味とあさりの調和をお楽しみください。
特定原材料等 小麦 大豆 さば

15 九条葱卵焼き
豊かな風味の九条ねぎを使い、ふんわり焼き上げた厚焼き玉子。卵の旨味とねぎの風味が口いっぱいに広がります。
特定原材料等 小麦 卵 大豆 さば

16 帆立貝ひも塩辛
北海道産のほたて貝ひもを贅沢に使用しました。コリコリとした食感とこだわりの甘口仕立てが旨味を引き立てます。
特定原材料等 乳

17 鮑旨煮
不老長寿の象徴とされる鮑は独特の歯ごたえを残しながら、旨味溢れるふっくら柔らかい鮑煮に仕上げました。
特定原材料等 小麦 かに あわび 大豆

18 紅白市松蒲鉾
新春を彩る紅白の市松模様に仕立てました。上質なすり身が持つしなやかな弾力と、あっさりした風味をお楽しみください。
特定原材料等 小麦 卵

19 紅鮭塩麹焼 温
色鮮やかな紅鮭を塩麹で味付けし、丁寧に焼き上げました。塩麹によって紅鮭の旨味を引き立たせています。
特定原材料等 さけ

20 わかさぎ土佐煮
素焼きしたわかさぎを秘伝のタレと浮かし炊き製法でじっくり煮込み、風味の良い枕崎産の削り節を和えた一品です。
特定原材料等 小麦 大豆

21 かに風味蒲鉾
上質のすり身を使用し、野菜の色素で色付けしたかに風味蒲鉾です。極細繊維で蟹身のおいしさを再現した一品です。
特定原材料等 かに 小麦 卵 大豆

22 子持昆布彩り和え
子孫繁栄を象徴する子持昆布に、彩りの枝豆を合わせました。昆布の深い旨味と、プチプチ弾ける食感が魅力です。
特定原材料等 小麦 大豆 さば

23 白ごま栗餡手まり
栗の甘露煮を贅沢に練り込んだ特製餡を可愛らしい和菓子に仕立てました。甘みと煎りごまの香ばしい風味が広がります。
特定原材料等 卵 ごま

24 ふんわり海老つみれ
魚肉のすり身に風味豊かな海老を贅沢に練り込み、ふんわりと柔らかな食感に仕上げました。優しい口当たりをお楽しみください。
特定原材料等 卵 えび 小麦 大豆

25 干支蒲鉾
2027年の干支「羊」を象った蒲鉾です。新年の訪れを祝う愛らしい姿とともに、魚本来の旨味がしっかりと感じられます。
特定原材料等 大豆

26 とらふぐ皮の七味柚子和え
肉厚のとらふぐ皮をプルプル食感でお楽しみ頂けます。柚子皮や七味唐辛子を加え、風味豊かな味わいが楽しめます。
特定原材料等 ごま 大豆

27 鰆昆布〆
丁寧に下処理をした鰆を昆布のきいた甘酢で漬け込み、じっくり熟成させて柚子風味に仕上げました。
特定原材料等 小麦

28 伊達巻
巻物に似た形から学問成就の願いが込められている伊達巻は、砂糖の一部に和三盆を使用し、コクある甘味としっとり食感が魅力です。
特定原材料等 卵 大豆

29 にしん昆布巻
にしんを昆布で巻き、釜炊き後に特製だれで一晩じっくり寝かせました。伝統的な正月を祝う、奥深い味わいの逸品です。
特定原材料等 小麦 大豆

30 わかめ旨煮
塩漬け茎わかめを丁寧に脱塩し、醤油ベースで仕上げました。コリっとした食感と素材本来の旨味を引き出しています。
特定原材料等 小麦 大豆

31 帆立まったり和え
帆立を贅沢に使用した珍味です。「まったり」という表現が似合うような濃厚かつ特徴的な食感が特徴の一品です。
特定原材料等 卵 小麦 さけ さば 大豆

※印刷物のため、多少色調など異なる場合があります。
※写真は盛り付けイメージです。
届いた状態と異なる場合がございます。
※アレルゲンの詳細情報は当社WEBサイトをご確認ください。

32 花型百合根
百合根を贅沢に練り込み、気品ある花びらの姿に。優しい甘みと滑らかな口どけが重なり、奥ゆかしい味わいを奏でます。
特定原材料等 卵

33 まぐろ旨煮
まぐろ角肉と北海道産昆布をタレで炊き上げ、香ばしい胡麻をたっぷりとまぶしました。深い味わいが広がる一品です。
特定原材料等 小麦 大豆 ごま

34 湯葉の柚香煮
高級料理食材の生湯葉を食べやすい大きさにカットし、フレッシュな柚子の香り豊かに柔らかく上品に炊き上げています。
特定原材料等 小麦 大豆

35 雪見紅梅
春を知らせる喜びの象徴である梅を模したあしらいです。赤と白の鮮やかなコントラストが、お重に華やぎを添えています。
特定原材料等 大豆 オレンジ

36 黒豆煮
無病息災の願いが込められている黒豆を一週間以上かけて丹念に炊き上げました。ふっくらな黒豆が持つ、豊かな風味をご堪能ください。
特定原材料等 大豆

海老の旨煮

海老には「腰が曲がるまで長生きしてほしい」という願いが込められています。

洋の重 おしながき

37 金時芋
徳島県産鳴門金時を一つずつ丁寧に手切りし、素材を活かした鮮やかな甘露煮に。お芋本来の豊かな甘みが広がります。

38 大根焙煎胡麻サラダ
下味を馴染ませた大根に、深煎りごま香る特製マヨソースを和えました。風味豊かなコクと、奥行きある味わいが楽しめます。
特定原材料等 小麦 卵 ごま 大豆

39 海老のチリソース 温
一口サイズのプリプリとした海老を、甘味・酸味・辛味のバランス良く整えたチリソースで和えました。
特定原材料等 えび 卵 大豆

40 クラブサラダ
蟹身とかに風味かまぼこをマヨネーズで和え、ぷちぷちの魚卵を加えることで旨味と食感豊かな海鮮サラダに仕上げました。
特定原材料等 卵 かに えび 小麦 大豆 りんご

41 日向夏あみ笠
宮崎県を代表する柑橘「日向夏」の皮を1枚ずつ丁寧にすり、蜜煮に仕上げました。鮮やかな黄色が目を引きます。

42 メープルくるみ
煎り付け製法でシロップを纏わせた、サクサクのくるみはメープルの優しい甘さが、香ばしさと絶妙に調和します。
特定原材料等 くるみ 小麦 大豆

43 鶏ロースチーズ焼き
鮮度の良い宮崎産若鶏の胸肉を特製ダレでジューシーに仕上げました。チーズとの相性が良く彩りも良い一品です。
特定原材料等 乳 卵 小麦 大豆 鶏肉

44 合鴨スモーク
上質な合鴨肉をりんごの木のチップで香ばしくスモークしました。ジューシーで噛むほどに肉と脂の旨味が広がります。
特定原材料等 大豆

45 豚タンスモーク(レモン風味)
豚タン特有のコリコリ食感を活かしたスモークに、レモン風味を和えました。力強いコクと爽やかな酸味がマッチした一品です。
特定原材料等 豚肉 鶏肉

46 蒸し鶏彩りマリネ
蒸し鶏と彩り野菜の爽やかなマリネです。磯香るヒトエグサを添えることで奥深い味わいに仕上げました。
特定原材料等 卵 鶏肉 大豆 りんご

47 味付け鶏団子(柚子胡椒)
国産鶏の柔らかい鶏団子を、柚子胡椒をきかせたとろみある餡で合わせました。爽やかな和風の味わいをお楽しみください。
特定原材料等 小麦 卵 大豆 鶏肉 ゼラチン

48 白花豆
白花豆をふっくらと柔らかく炊き上げ、上品な甘みを含ませました。艶やかに輝く白が、お重に新春の華やぎを添えます。

49 葛餅(抹茶)
香り高い抹茶餡を透き通る葛餅で包み、金箔紙を添えて。涼やかな緑が覗く佇まいは、祝席にふさわしい気品を醸し出します。

50 葛餅(梅)
梅肉入りの白餡を透明な葛餅で包み、金箔紙を添えて仕上げました。透けて見える淡い紅が美しく、祝席のひとときを優雅に彩ります。

51 蒸し鶏中華くらげ
下味を付けた鶏肉を蒸して丁寧に手でほぐし、コリコリのくらげを特製タレで合わせました。食感豊かな中華風の味わいです。
特定原材料等 乳 小麦 鶏肉 大豆 ごま

52 マーマレード杏仁寄せ
杏仁霜たっぷりの濃厚な杏仁寄せに、爽やかなマーマレードソースを合わせました。なめらかなコクと酸味が調和した一品です。
特定原材料等 乳 大豆 ゼラチン オレンジ

53 カナダホッキ貝バジルマリネ
カナダホッキ貝のヒモをバジルで和えた彩り豊かなマリネ。ヒトエグサの隠し味が貝の旨味と清涼感を調和させています。
特定原材料等 小麦 乳 大豆

54 三元豚の角煮 温
特製タレを染み込ませた食べ応えのある豚角煮です。甘めの味付けに胡椒の辛みが重なり、脂の甘みを引き立てる深いコクが楽しめます。
特定原材料等 小麦 卵 乳 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン

55 海老錦てまり
卵黄を裏ごしした滑らかな黄味寿司に海老を添え、手毬風に仕上げました。程よい酸味と甘さが広がる可愛らしい一品です。
特定原材料等 小麦 えび 卵 ゼラチン

56 サラミ風ソフトマリネ
粗挽きの豚肉と牛肉に甘い豚脂を加えたサラミ風のマリネ。濃密な肉の旨みと重厚なコクが、軽やかな余韻とともに広がります。
特定原材料等 小麦 牛肉 大豆 豚肉

57 紅鮭ローズサーモン
色鮮やかな紅鮭を桜チップで丹念に燻製し、一枚一枚を丁寧に手作業で巻き上げ、薔薇に見立て形よく仕上げました。
特定原材料等 さけ

58 生ハム
厳選した豚ロースを熟成させ、旨みを最大限に引き出しました。とろける脂の甘みと芳醇な香りが、口いっぱいに満ちていきます。
特定原材料等 豚肉

59 牛タン入りソーセージ
ソーセージミートに牛タンをちりばめ、彩りよく仕上げました。牛タンならではの食感と凝縮された旨みが、口の中で豊かに弾けます。
特定原材料等 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉

60 トリュフフロマージュ
世界三大珍味のトリュフと、相性の良いチーズを贅沢に使いました。芳醇な香りと濃密なコクが忘れられない味わいです。
特定原材料等 乳 大豆 ゼラチン

61 海鮮中華帆立和え
弾力のある北海道産ホタテヒモと肉厚で食感の良い鳴門産茎わかめを使用し、ピリ辛味に仕上げた中華和えです。
特定原材料等 小麦 ごま 大豆

62 ごまわかめ
茎わかめを白胡麻で和え上品な味付けに。コリコリ食感と素材の旨味、ピリッとした辛みもアクセントで楽しめます。
特定原材料等 小麦 大豆 ごま

63 鶏の八幡巻
長く伸びる姿や強い生命力から延命長寿の願いが込められたごぼうと、人参・インゲンを鶏肉で巻き、醤油ダレで煮込みました。
特定原材料等 小麦 大豆 鶏肉

64 ローストビーフ
サーロインの表面は香ばしく、中身は柔らかくジューシーに仕上げました。スライスすると綺麗に発色し食欲をそそります。
特定原材料等 小麦 乳 牛肉 大豆

65 てりやきハンバーグ 温
国産鶏肉使用のハンバーグに特製ソースを合わせました。独自製法によりソースがしっかり染みこんでいます。
特定原材料等 小麦 卵 ごま 大豆 鶏肉

66 海老サラダ
天然の海老を使用し魚卵とマヨネーズで和えました。ぷりぷり食感と魚卵のぷちぷち感がクセになる、豊かな味わいです。
特定原材料等 えび 卵 乳 小麦 大豆 りんご

67 ほうれん草と若鶏のテリーヌ
上層は鶏胸肉を柚子こしょうで漬け込み、下層はほうれん草と柚子皮を練り込んだ二層仕立てのテリーヌです。
特定原材料等 小麦 乳 卵 鶏肉 大豆 豚肉

68 サーモンテリーヌ
すり身とサーモンを練り上げ、生クリームを加えなめらかにし、ダイスカットチーズを入れた洋風のテリーヌです。
特定原材料等 卵 乳 小麦 大豆 さけ

69 コーンテリーヌ
コーンピューレを贅沢に使い、甘みとコクを深く引き出しました。なめらかな舌触りと鮮やかな黄色が、お重に映える一品です。
特定原材料等 卵 乳 小麦 牛肉 大豆 鶏肉 ゼラチン

70 キノコとケールのバジルマリネ
三種のきのことケールを、香り高いバジルソースで和えました。濃厚な旨みとハーブの香りが、お口の中で心地よいハーモニーを奏でます。
特定原材料等 大豆 さけ

71 豆きんとん
黄金色の輝きから金運や商売繁盛の願いが込められているきんとんは、独自製法で炊き上げ、なめらかで控えめな甘みが際立ちます。

72 渋皮栗甘露煮
勝負事に勝ち進む「勝ち栗」の願いを、豊かな味わいに込めました。じっくり煮込んだ渋皮と、栗の甘みが絶妙に重なります。

73 鶏のラタトゥイユ
国産鶏の旨みが溶け出したミンチを、トマトや豆とじっくり煮込みました。豊かなコクと爽やかな酸味の調和をお楽しみください。
特定原材料等 大豆 鶏肉

渋皮栗甘露煮

栗は「勝ち栗」として、勝利や成功を祈願する食べ物とされています。