

二段重

全56品

厳選した海産物を中心に
彩り良く盛り込んだ
和洋折衷おせち。



二
の重

一
の重



二
の重



一
の重

北海道 蔵

[北海道 蔵 二段重]

お品書き(重箱サイズ 196×256×134mm)

2025年

セーフティフローズン(冷凍流通)

一
の重

- 1 牛肉八幡巻
- 2 真鱈子新丈
- 3 伊達巻
- 4 若桃甘露煮
- 5 甲烏賊の金柑黄金和え
- 6 鯧昆布巻
- 7 鮭ルイベ漬
- 8 いくら
- 9 合鴨かんざし
- 10 鮑旨煮
- 11 田作り
- 12 花咲蟹甲羅盛り
- 13 金柑
- 14 細工水飴(祝)
- 15 メープルくるみ
- 16 日向夏網笠
- 17 サーモンテリーヌ
- 18 レモンシロップ漬
- 19 北海道紅鮭の燻製
- 20 丹波産黑豆
- 21 あしらい白梅
- 22 帆立貝柱まつたり和え
- 23 帆立鱈子酒盗和え
- 24 いくら
- 25 葉の花のお浸し
- 26 北海道産数の子
- 27 寿昆布扇子
- 28 葉わさび松前漬
- 29 若布煮
- 30 海鮮わさび和え

二
の重

- 31 真鱈利休焼
- 32 杏子甘露煮
- 33 帆立チーズソース焼
- 34 鮭明太焼
- 35 サーモン西京焼
- 36 キャロットラペ
- 37 焼とうもろこしのテリーヌ
- 38 柿博多
- 39 ブロッコリーコンソメ風味
- 40 蟹爪冷製マヨネーズソース
- 41 蟹爪冷製オーロラソース
- 42 北海道海老
- 43 烏賊雲丹かんざし
- 44 海老新丈
- 45 金時人参
- 46 椎茸新丈
- 47 スイートポテト
- 48 栗金団
- 49 ブランデー焼栗
- 50 紅白なます
- 51 あいなめ南蛮漬
- 52 蟹水車巻
- 53 鯧黄金和え
- 54 つぶ貝しぐれ煮
- 55 ホッケつみれ鶏野菜和え
- 56 松麩

解凍方法

本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)で約24時間程度解凍してください。さらに室温程度(約20℃)の場所に1~2時間程置いて頂くと、一層おいしくお召上がりいただけます。
※解凍時間はめやすです。解凍された時点でお早めにお召上がりください。
※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告無く変更することがございます。
※商品内容や詳細等につきましては、弊社担当者までお問い合わせください。
※実物は印刷物と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。