

おせち

味百華

一段重

全40品



味
百
華

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、一層おいしくお召し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し上がりください。

※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。

味百華おせち

絵馬型【一段重】お品書き

(重箱サイズ 285×267×72mm)

セーフティフローズン(冷凍流通)

- | | |
|---------------|-----------------------|
| 1 かに風味新丈 | 21 子宝刻み昆布 |
| 2 ブロッコリーバジル香味 | 22 味付数の子 |
| 3 生ハムマンゴームース | 23 味付子持昆布 |
| 4 鶏醤油焼 | 24 サーモントラウト西京焼 |
| 5 合鴨チーズ包み | 25 鰯の菜種焼 |
| 6 若桃甘露煮 | 26 丸十レモン煮 |
| 7 湯葉の有馬煮 | 27 にしん土佐煮 |
| 8 梅麸 | 28 いか黄金焼鉄扇串 |
| 9 市松錦糸巻 | 29 真蛸と菜の花の花の
もろみ和え |
| 10 穂付筍 | 30 燃帆立串 |
| 11 椎茸柚子煮 | 31 寿かまぼこ |
| 12 寿人参 | 32 メープルくるみ |
| 13 てまりきんとん串 | 33 百合根甘露煮 |
| 14 子持鮎昆布巻 | 34 田作り煮 |
| 15 紅白なます日向夏風味 | 35 金柑 |
| 16 日の出きぬた | 36 黒豆煮 |
| 17 真鰯きずし包み | 37 もみじ漬 |
| 18 海老錦てまり | 38 味付いくら |
| 19 鮑旨煮 | 39 はちみつ入り伊達巻 |
| 20 海老の旨煮 | 40 日向夏網笠 |

