



たいせつなメッセージ

召し上がる約 12 時間前に冷蔵庫にいれ、ゆっくりと解凍ください。
解凍後、ご家庭にあるお皿やお重に盛り付けたら完成です。

※解凍後は冷蔵庫で保存し 3 日以内に召し上がりください。

おしながき その1

陸前高田地域振興株式会社

吟撰いくら

三陸産の厳選いくらを醤油で程よく味付けしました。プチッと弾ける食感とトロツとした旨味が絶品です。

陸前高田地域振興株式会社

逸品三昧

あわび、ふかひれ、いくらを松前漬にトッピングした、正に「逸品三昧」なひと品。陸前高田からお届けします。

陸前高田地域振興株式会社

味付け数の子

子宝と子孫繁栄を祈願する縁起物
数の子はニシンの卵。二親(にしん)から多くの子が出るのでめでたいとされる、正月らしい一品です。

早野商店

昆布巻き(鮭)

喜ぶの言葉に掛けて、おせちには欠かせない食材の「昆布」。ほっくりと炊き上がった早野商店の昆布巻は、鮭の身のしっとりした美味しさが絶品。昆布の旨みが口の中に広がります。

山田の牡蠣くん

山田の牡蠣くん

牡蠣の美味しさを手間ひまかけて燻製にし、オリーブオイルに浸した三陸を代表する逸品です。大人のための上質な燻製。是非ワインに合わせてどうぞ。クラッカーやチーズとの相性も抜群。オードブルにも！

山田の牡蠣くん

山田のあかちゃん

「アカザラ貝」は地元でしか食べられない、知る人ぞ知るおいしい貝。その貝を「山田の牡蠣くん」が燻製にし、お醤油で味付けしました。

潮風堂

潮風堂特製「味つぶ」しょうが風味

コリコリとした食感で食べ応えのある味つぶ。程良く効いたしょうが風味で、お箸が進みます。

潮風堂

潮風堂特製「三陸酢だこ」

これぞ旨い酢だこ！と口にした人たちをうならせる。程よい酢加減が絶妙！ずっと噛んでいたいと思うほどです。

潮風堂

天然秋鮭潮麴焼き

麴に漬けることにより、鮭の旨みを引き出しました。口の中が幸せになるほどしっとりとして優しい甘みが広がる美味しい焼き鮭です。

潮風堂

天然ぶり潮麴焼き

ぶりは出世魚。出世を願って食べられるそうです。ほのかにゆずの風味が香る逸品です。

潮風堂

蒸しあわび

三陸で育った美味しいあわびを、味に自信があるからこそ、シンプルに蒸し焼きにしました。

潮風堂

エビうま煮

貴重な頭付きエビ。エビは共に腰が曲がるまで…と長寿の象徴です。潮風堂さんが目利きした上等品です。

ふ初春膳 おしながき その2

陸前高田地域振興株式会社

重茂の「焼きウニ」

ウニと言えば岩手県の重茂半島のウニ！程よい潮の香りと何とも言えないウニの濃厚な旨みをどうぞお楽しみください。そのままでも、ご飯に乗せてちょっと醤油をたらしてかっこんでも！

久慈ファーム

佐助豚のレバーペースト ココット

佐助豚のレバーの風味と甘味をほどよく引き出したペーストは、コクがあってまろやか。上品な味で、女性に人気です。

久慈ファーム

佐助豚の五穀入りパテ・ド・カンパーニュ

バラ肉とレバーをスパイスで漬け込み、じっくり焼き上げました。佐助豚の旨味を凝縮した、深い味わいが楽しめます。

久慈ファーム

トロける旨み 佐助の「生ハム」

程よい塩加減、豊かな風味。岩手のブランド豚「佐助」はキメが細かく、脂の融点が高い豚肉。佐助豚でしかできない脂身の旨みと肉質のキメを贅沢に生ハムに。口の中でふわりとトロけるような肉質を感じてください。

肉のふがね

やまと豚チャーシュー

柔らかい肉質のやまと豚の肩ロースを1枚1枚手切りをし、自家製のタレでじっくりを味を沁み込ませた、とろける食感のチャーシューです。

総合農舎山形村

いわて短角牛 厚切りビーフシチュー

岩手県北部北上高地の緑の牧場で育った短角牛は、全国でも大人気のお肉。地元のやまぶどうの爽やかな甘酸っぱいソースでコトコト煮込んだ芳醇な味わいのシチューです。

漬物の青三

紅白なます

大根と人参の紅白は水引を表しており、平安と平和を願う縁起物とされてきました。いい塩梅の甘酢加減。シャキシャキの食感。口の中をさっぱりとさせ、つつい手伸びる一品です。

大沢菓子店

栗づくし

渋皮煮の栗を優しい甘さの栗あんで包み、柔らかな求肥でくるんだとても美味しい和菓子です

大沢菓子店

鯛の上用饅頭

縁起の良い鯛を模った上生菓子。程よい甘さのこし餡は大沢菓子店だからこそ。

新岩手農業協同組合（玉山）

いわて南部ひら黒(雁喰豆)

「まめに働く」などの語呂合わせからも、おせち料理には欠かせない煮豆。岩手県玉山区の特産品であるこの雁喰豆も同様、お正月には欠かせない食材として伝えられてきました。豆の表面に多くのしわがあり、雁の爪痕とも言われ、雁は、当方より「吉報」を伝える縁起物として使われています。

ナナツノツキノ

初春お米「亀の尾」

亀の尾（かめのお）は明治26年山形県の阿部氏が育成したお米。品種改良で姿を消したが酒造メーカー主導で復活。ササニシキ、コシヒカリ、ひとめぼれの誕生へとつながり、今も日本の米の歴史を語るのになくはない存在のお米。酒米として知られている亀の尾は、ご飯としても美味しく、さっぱりとしていて香りと甘みもあるのが特徴。初春にふさわしい貴重なお米です。