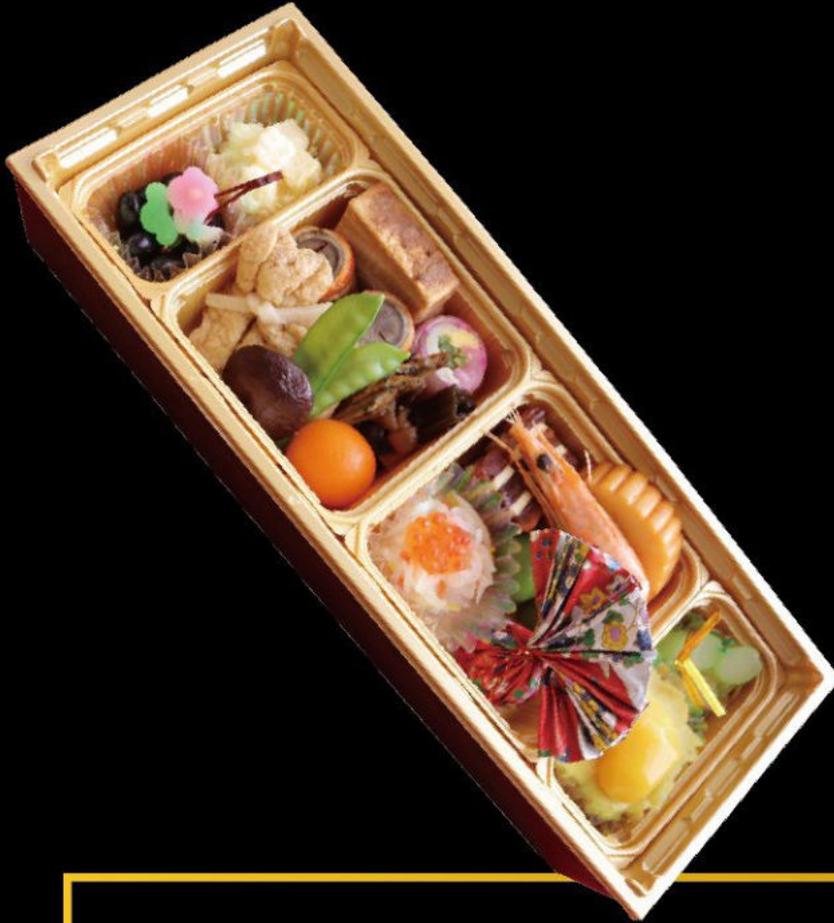


2020年 七つ葉の特製おせち

謹賀新年



新年の門出を祝うお正月は

七つ葉のおせちで優雅に華やかに

令和記念 特製おせち

令和初の記念すべきお正月にふさわしい
彩り鮮やかなたんぱく調整食おせちに
仕立てました。

たんぱく
調整食

ご予約
承り中



株式会社 七つ葉のクローバ
安心にまごころを添えて

〒792-0060 愛媛県新居浜市大生院 1620

TEL : 0120-41-6653 FAX : 0897-40-7780



お品書区



北欧サラダ
高砂松竹梅
黒豆
豚バラ西京味噌焼き
穴子八幡巻
煮しめ
鯛絹田巻
ニシン昆布巻
小羽田作り
金柑甘露煮
柿博多
紅白なます
伊達巻
焼き海老
若桃甘露煮
友禅包み

角松羊羹
栗甘露煮
芋きんとん

たんぱく
調整食

— 食材のご紹介 其ノ一 —

北欧サラダ

数の子とししゃもの卵に辛子マヨネーズを和えた、食感も美味しい逸品です。

高砂松竹梅

吉祥の象徴とされる松竹梅を愛らしい生菓子にしました。

黒豆

黒豆の風味、美味しさを活かし自然な甘さで後味を良くふっくらと仕上げました。

豚バラ西京味噌焼き

豚バラ肉を西京味噌でやわらかく焼き上げ、西京味噌の上品なうす味で仕上げました。

穴子八幡巻

牛蒡を甘辛く味付けした穴子でくるみました。

煮しめ

お出汁を効かせた上品な味わいの煮しめです。

鯛絹田巻

鯛とわらびや錦糸玉子などを大根で巻いた彩り鮮やかな逸品です。

ニシン昆布巻

にしんに昆布の旨味が染み込み、味わい深く仕上げた逸品です。

小羽田作り

国産の片口いわしを甘辛く丹念に炊き上げました。

金柑甘露煮

一粒ずつ丁寧に種抜きした金柑にまるやかな甘みを加え、ツヤよく仕上げました。

柿博多

甘い干し柿とコクのあるバターをかさねた濃厚なスイーツです。

紅白なます

金時人参、柚子皮を使用したさっぱりとした生酢に、色鮮やかでツヤのあるいくら醤油漬を飾りました。

伊達巻

低温でじっくり焼き、ふんわりと仕上げたほんのり甘い伊達巻です。

焼き海老

加熱蒸気で焼き上げることにより、えび本来の旨味を閉じ込めジューシーに仕上げました。

— 食材のご紹介 其ノ二 —

若桃甘露煮

着色料を使用せず、若桃そのままの色にあっさりとした甘露煮に仕上げました。

友禅包み

晴れ着を思わせる可愛い友禅紙に栗あんを包みました。

角松羊羹

正月飾りの門松を羊羹で表現した一品です。

栗甘露煮

黄金色の栗甘露煮です。

芋きんとん

五郎島金時を丁寧に練り上げたこだわりの逸品です。



— 栄養価 —

エネルギー	793kcal	たんぱく質	25g
脂質	29.2g	炭水化物	110g
リン	315mg	カリウム	975mg
食塩相当量	3.4g		



特製おせちの解凍方法及びお取り扱い

商品は冷凍となっておりますので、お召し上がりの際は以下の正しい手順で解凍後、ご賞味いただきますようお願い申し上げます。

(1) 箱よりお重を取り出し、お重のまま冷蔵庫（10℃以下）で解凍して下さい
※急速解凍致しますとドリップが出ることがありますので、必ず冷蔵庫内で解凍をお願い致します。

・解凍時間は約24時間となります

※解凍時間は、状況により若干の差を生じる場合がございます。

(2) 解凍後の保存は、冷蔵庫（10℃以下）で保存して下さい

※一度解凍された「特製おせち」は再冷凍されますと品質劣化や風味が損なわれますのでお控え下さい。

(3) 解凍後は冷蔵庫に保管の上、なるべく早くお召し上がり下さい

(4) 飲み込みが難しい方には向きません（医師・栄養士にご相談下さい）

※固いものが食べにくい方におけて、歯ぐきでつぶせる柔らかさに仕上げております。

（日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下食調整食コードを参考にやわらかさを設定しております。）

※お召し上がりになる方の口の開き具合や、飲み込み具合をご確認下さい。

体調が思わしくないときはご利用を中止してください。

2020年 七つ葉の特製おせち



謹賀新年

新年の門出を祝うお正月は
七つ葉のおせちで優雅に華やかに

令和記念 特製おせち

令和初の記念すべきお正月にふさわしい
彩り鮮やかなカロリー調整食おせちに
仕立てました。

カロリー
調整食

ご予約
承り中



株式会社 七つ葉のクローバ
安心にまごころを添えて

〒792-0060 愛媛県新居浜市大生院 1620

TEL : 0120-41-6653 FAX : 0897-40-7780



お品書き



黒豆
紅白なます
ぶり照焼き
煮しめ
とり松風
えび桜ロール
金柑甘露煮
伊達巻
小羽田作り
若桃甘露煮
数の子
鯛絹田巻
菜の花のおひたし
焼き海老
ニシン昆布巻
かつおくるみ

いか松笠白焼
芋きんとん
高砂松竹梅

カロリー
調整食

— 食材のご紹介 其ノ一 —

黒豆

黒豆の風味、美味しさを活かし自然な甘さで後味を良くふっくらと仕上げました。

紅白なます

金時人参、柚子皮を使用したさっぱりとした生酢に、色鮮やかでツヤのあるいくら醤油漬を飾りました。

ぶり照焼き

長崎県産の天然ぶりを特製の照焼タレで焼き上げました。

煮しめ

甘さを控え、お出汁を効かせたこだわりの逸品です。

とり松風

鶏肉の旨さを生かした上品な松風です。

えび桜ロール

北海道産のプロセスチーズの他に2種類のチーズを混ぜ、生地に練り込んだ海老と表面に散らしたエビによって見た目も味も華やかに仕上げた一品です。

金柑甘露煮

一粒ずつ丁寧に種抜きした金柑にまろやかな甘みを加え、ツヤよく仕上げました。

伊達巻

低温でじっくり焼き、ふんわりと仕上げたほんのり甘い伊達巻です。

小羽田作り

国産の片口いわしを甘辛く丹念に炊き上げました。

若桃甘露煮

着色料を使用せず、若桃そのままの色にあっさりとした甘露煮に仕上げました。

数の子

黄色いダイヤと呼ばれる数の子の独特な食感をお楽しみ下さい。

鯛絹田巻

鯛とわらびや錦糸玉子などを大根で巻いた彩り鮮やかな逸品です。

菜の花のおひたし

あっさりとした味わいのおひたしです。

焼き海老

加熱蒸気で焼き上げることにより、えび本来の旨味を閉じ込めジューシーに仕上げました。

— 食材のご紹介 其ノニ —

ニシン昆布巻

にしんに昆布の旨味が染み込み、味わい深く仕上げた逸品です。

かつおくるみ

素材にこだわったくるみに、醤油の風味を染み込ませた鰹削り節の絶妙な風味がとてもよく合います。

いか松笠白焼

松ぼっくりのように切模様を付けたイカを蒸し焼きでふっくら仕上げました。

芋きんとん

五郎島金時を丁寧に練り上げたこだわりの逸品です。

高砂松竹梅

吉祥の象徴とされる松竹梅を愛らしい生菓子にしました。



— 栄養価 —

エネルギー	495kcal	たんぱく質	30g
脂質	13.4g	炭水化物	64.7g
食塩相当量	3.5g		



特製おせちの解凍方法及びお取り扱い

商品は冷凍となっておりますので、お召し上がりの際は以下の正しい手順で解凍後、ご賞味いただきますようお願い申し上げます。

(1) 箱よりお重を取り出し、お重のまま冷蔵庫（10℃以下）で解凍して下さい
※急速解凍致しますとドロップが出る場合がありますので、必ず冷蔵庫内で解凍をお願い致します。

・解凍時間は約24時間となります

※解凍時間は、状況により若干の差を生じる場合がございます。

(2) 解凍後の保存は、冷蔵庫（10℃以下）で保存して下さい
※一度解凍された「特製おせち重」は再冷凍されますと品質劣化や風味が損なわれますのでお控え下さい。

(3) 解凍後は冷蔵庫に保管の上、なるべく早くお召し上がり下さい

(4) 飲み込みが難しい方には向きません（医師・栄養士にご相談下さい）

※固いものが食べにくい方におけて、歯ぐきでつぶせる柔らかさに仕上げております。

（日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下食調整食コードを参考にやわらかさを設定しております。）

※お召し上がりになる方の口の開き具合や、飲み込み具合をご確認下さい。
体調が思わしくないときはご利用を中止してください。