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　一段重

令和初の記念すべきお正月にふさわしい
彩り鮮やかな一段重おせちに仕立てました。

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
Infinite Happiness

〒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

焼き海老
いくら
味付き数の子
ぶり照焼
伊達巻
蛸うま煮
きんとん
栗甘露煮
黒豆
田作り
かつおくるみ
角松羊羹
穴子八幡巻
いか松笠
一口昆布巻
京なます
若桃

杏なると
若草シュリンプ
えび桜ロール
オリーブ
合鴨ロース
大納言アルメット
若鶏三色巻
角煮
小梅麩

一段重

食材のご紹介 其ノ一

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。
いくら	色鮮やかでツヤのあるいくらを醤油で程よく味付けし、 華やかで品のある一品に仕上げました。
味付き数の子	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。
ぶり照焼	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。
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。
蛸うま煮	蛸を柔らかくなるまで煮ることで、中まで味が染みて 味わい深く仕上げています。
きんとん	優しい甘さに口当たり滑らかなきんとんに仕上げました。
栗甘露煮	黄金色の栗甘露煮です。
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。
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。
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うこだわりの逸品です。
角松羊羹	正月飾りの門松を羊羹で表現した一品です。
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。
いか松笠	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。

食材のご紹介 其ノ二

一口昆布巻	にしんを肉厚の昆布で巻き、じっくりと煮含め柔らかく仕上げました。
京なます	金時人参、柚子皮を使用し、あっさりさっぱりとした 味付けの生酢です。
若桃	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。
杏なると	干しあんずに渦のようにバターを挟み 見た目かわいく仕上げました。
若草シュリンプ	生クリームでまろやかに味付けした、 菜の花と海老を鶏のモモ肉で包みました。
えび桜ロール	北海道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。
オリーブ	オリーブの実を塩気の効いたオリーブオイルに漬け、 コクと塩味、風味のバランスのいいオリーブです。
合鴨ロース	余分な脂はしっかり焼き落として、中は赤身が残るように 蒸しあげることでジューシーな合鴨ロースに仕上げました。
大納言アルメット	フランスパンに大納言とバターが入っていて、 意外な和と洋の組み合わせが絶妙な味わいになっています。
若鶏三色巻	鶏肉に牛蒡、人参、いんげんの三色野菜を巻き込み、 柔らかく煮込みました。
角煮	柔らかい豚の身と、油の甘味を感じられる様味付けした一品です。
小梅麩	梅の花を模った麩に優しい甘さの味付けをしました。

ー　栄養価　ー

エネルギー	912kcal	たんぱく質	46.9g
脂質	43.4g	炭水化物	92.8g
食塩相当量	4.0g		

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むけて、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　二段重

令和初の記念すべきお正月にふさわしい
彩り鮮やかな二段重おせちに仕立てました。

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
Infinite Happiness

〒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

焼き海老
いくら
味付き数の子
ぶり照焼
伊達巻
蛸うま煮
きんとん
栗甘露煮
黒豆
田作り
かつおくるみ
角松羊羹
穴子八幡巻
いか松笠
一口昆布巻
京なます
若桃
クリームチーズ

杏なると
若草シュリンプ
えび桜ロール
オリーブ
合鴨ロース
大納言アルメット
北欧サラダ
鯛絹田巻
若鶏三色巻
カジキのスイート
チリソース
角煮
小梅麩
人参ねじり梅
花ちらし

二段重

食材のご紹介 其ノ一

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。
いくら	色鮮やかでツヤのあるいくらを醤油で程よく味付けし、華やかで品のある一品に仕上げました。
味付き数の子	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。
ぶり照焼	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。
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。
蛸うま煮	蛸を柔らかくなるまで煮ることで、中まで味が染みて味わい深く仕上げています。
きんとん	優しい甘さに口当たり滑らかなきんとんに仕上げました。
栗甘露煮	黄金色の栗甘露煮です。
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。
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。
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うこだわりの逸品です。
角松羊羹	正月飾りの門松を羊羹で表現した一品です。
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。
いか松笠	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。

食材のご紹介 其ノ二

一口昆布巻	にしんを肉厚の昆布で巻き、じっくりと煮含め柔らかく仕上げました。
京なます	金時人参、柚子皮を使用し、あっさりさっぱりとした 味付けの生酢です。
若桃	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。
クリームチーズ	爽やかな酸味とコクのある美味しさが魅力のチーズケーキです。
杏なると	干しあんずに渦のようにバターを挟み 見た目かわいく仕上げました。
若草シュリンプ	生クリームでまろやかに味付けした、 菜の花と海老を鶏のモモ肉で包みました。
えび桜ロール	北海道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。
オリーブ	オリーブの実を塩気の効いたオリーブオイルに漬け、 コクと塩味、風味のバランスのいいオリーブです。
合鴨ロース	余分な脂はしっかり焼き落として、中は赤身が残るように 蒸しあげることでジューシーな合鴨ロースに仕上げました。
大納言アルメット	フランスパンに大納言とバターが入っていて、 意外な和と洋の組み合わせが絶妙な味わいになっています。
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。
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。
若鶏三色巻	鶏肉に牛蒡、人参、いんげんの三色野菜を巻き込み、 柔らかく煮込みました。
カジキの スイートチリソース	黒カジキと野菜をスイートチリソースのマリネにしました。

食材のご紹介 其ノ三

角煮	柔らかい豚の身と、油の甘味を感じられるよう、味付けした一品です。
小梅麩	梅の花を模った麩に優しい甘さの味付けをしました。
人参ねじり梅	人参を立体的な梅型に抜き、存在感のある飾り切りにしました。
花ちらし	薄くスライスした蓮根を甘酢で味付けし、華やかに色付けしました。

栄養価

エネルギー	2345kcal	たんぱく質	126.2g
脂質	112.6g	炭水化物	221g
食塩相当量	12.6g		

特製おせちの解凍方法及びお取り扱い

お届け商品梱包例

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むけて、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。