

# 「かながわのおせち」 新年をみぢかな「山の幸」「海の幸」で祝う



- ・ 食材はすべてすばらしい海、里、山に恵まれた神奈川県食材を利用すべて手作り、無添加でお作り致します
- ・ 今回は特に横浜開港 150 周年を記念し、横浜市内の農家の野菜を多く利用し、市内で農業を営むことの逸話もご紹介いたします
- ・ 手作りゆべしを始め、神奈川県各地の農家さんから伺った郷土料理を数多く取り入れたおせちです

販売価格 **13,650** 円(税込)

ご自宅へクール宅配の場合：別途送料 **1,000** 円(税込)

重箱サイズ：27cm×18cm、2重

承り期間：12月25日まで

お届け日：12月31日(30日発送)

数量限定なのでご注文はお早めに！

- ・ 手作りゆべし：香り豊かに、一つ一つ手作りで時間を掛けて干しました
- ・ 大豆のサラダ：津久井在来の大豆は、味が濃いという評判です
- ・ 三浦大根の煮しめ：水分をたっぷり含んだ三浦大根の煮しめです
- ・ 伊豆・赤座海老のスチーム：冬に駿河湾では赤座海老が水揚げされます
- ・ 野菜のテリーヌ：主に横浜の農家さんの10種類のお野菜を使います
- ・ はまポークの昆布巻き、地ごぼうの信田巻き

お品の内容は場合によって変更される場合がございます。

- ・ 地野菜の蒸し煮：ソースを梅、みかん味噌の2種類からお選び頂きます
- ・ 水郷若鶏のローストチキン：寒川町で採れるローズマリーでローストしました
- ・ 地魚のみそ焼き：三浦で水揚げされた白身魚をシンプルに焼き上げました
- ・ 紅白かまぼこ、伊達巻：天保元年創業の伊勢兼の安心かまぼこと伊達巻です
- ・ 湘南ぴゅあポークの無添加ハム：噛めば噛むほどの味わいです

無添加の為、お早めにお召し上がりください。

製造：みぢかな安心ごはん **80\*80** ハチマルハチマル 販売・問合せ まごころドットコム TEL: **045-222-2681**