

「かながわのおせち」 新年をみぢかな「山の幸」「海の幸」で祝う



- ・ 食材はすばらしい海、里、山に恵まれた神奈川県
の食材を利用。すべて手作り、無添加です。
- ・ 今回は、寒川町や津久井郡、三浦は長井と小網代
の農家や漁師のお母様方が調理したおせち料理を
詰め合わせた「まごころ」のお重となっています。
- ・ 作って頂いたお母様方のおせちの逸話や作る上での
想いをまとめた冊子をご一緒にお届けします。

販売価格 **12,600** 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！



- ・ ゆず釜紅白なます：三浦大根と湘南の人参を使った香り豊かな一品です
- ・ 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
- ・ かたくちいわしの素揚げ田作り：長井で水揚げされたいわしを素揚げで甘煮
- ・ はまポークの昆布巻き：昆布を結ぶのは茎わかめ
- ・ 大和芋の木の目ようかん：相模地方の伝統的なお祝い料理です
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。

- ・ 地野菜の煮もの：湘南地域は根菜の宝庫。その根野菜をたっぷり
- ・ 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**