

「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：茅ヶ崎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
- 中津ミートの無添加ハム：噛めば噛むほどの味わいです
- 気仙沼のいくら：篠山市との連携の中で被災地支援をする一品です

※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: **045-663-7056**

NEW