

平成17年11月4日

2005年セブン-イレブンの「おせち」について

- 受付開始 10月24日(月)より
 - 受付締切
 - おせち三段重 価格:15,750円
12/30(金)受取り分→12/26(月)締切
12/31(土)受取り分→12/27(火)締切
 - おせち二段重 価格:10,500円
1/1(日)受取り分→予定数終了次第受付締切
 - 取り扱い店舗数 セブン-イレブン全店(10月末現在店舗数 10,992店)
 - 商品の特徴
 - ① 日頃の弁当や惣菜のノウハウを活かして製造
(食べて美味しいことを第一に、素材や味付けへの徹底的なこだわり)
 - ② 合成着色料・保存料は一切不使用
 - ③ 純和風の「なじみのあるおせち」「誰が食べても美味しいおせち」
 - ④ ご予約の数量を受取日に合わせて製造
(作り置きではない新鮮なおせち)
 - ⑤ 真空パックではなく、蓋を取るだけで食べられる
 - ⑥ お品書きや祝い箸付
- ※ 具材の一部を肉系から魚系へシフトする等、ヘルシーさを考慮しました。

●おせち三段重 (25品)

○壹の重 9品

祝海老	色鮮やかに煮込んだ鮮度のよい祝海老
黒豆	丹波黒豆の大粒を甘さ控えめで、ふっくらと仕上げ
紅白かまぼこ	伝統ある小田原の蒸しかまぼこ
伊達巻	玉子とすり身の風味を活かした伊達巻
ぶり照焼	脂ののったぶりの香ばしい照焼
あわび煮	旨みのあるあわびをやわらかく煮込んだボリユームのある具材
紅鮭昆布巻	新物の紅鮭を昆布で巻いた伝統的な味わい
数の子	歯応えのある数の子のかつおだしで味付け
栗きんとん	糖度の高いサツマイモを厳選した芋の風味が強い栗きんとん

○貳の重 9品

たたきごぼう	歯ごたえよくさっぱりと酢でしめたごぼう
スモークサーモン	色が良く脂ののったアラスカ産のサーモンと玉葱マリネを組み合わせ
穴子八幡巻	食感の良い国産ごぼうを穴子で巻いて風味豊かに焼上げました
紅鮭西京焼	西京味噌にじっくりと漬け込んだ紅鮭を風味良く焼上げました
葉付ぎんかん	鮮やかな橙色が特徴のぎんかんのシロップ漬
チャーシュー	ジューシーで食感の良い人気の具材チャーシュー
くるみ砂糖がけ	カリッとした食感、甘さ控えめのくるみ菓子
小肌酢漬	出世魚の小肌を酢漬けにし、菊の花で彩りました
田作り	香ばしく炒りあげたかたくちいわし

○参の重 7品

松笠いか	縁起の良い松笠切りにした絞合いかを香ばしく焼き上げ
たこの桜煮	明石産の真だこを食感良く煮込んだ桜煮です
紅白なます	大根と京人参を甘酢で漬けた縁起のいい具
いくら醤油漬	粗脂肪分が高くてコクのある大粒いくらを使用
松前漬	粘りの強い昆布を使用し北海道近海の真いかを合わせた松前漬
煮物	筍(穂先)、里芋、人参、ふぎ、しいたけ、こんにゃく、高野豆腐、それぞれの風味を活かして炊き上げ、手鞠麩を盛り付け
寿マロン ブランデー漬	ブランデーに漬けた焼栗に、「寿」の焼き印



以上