



盛付例



# 地域の恵み 房総の宴

2022年

## 地域の恵み 房総の宴

名 称	そうざい(お正月料理詰め合わせ)		
原 材 料 名	千葉県産 金目鯛の煮つけ	金目鯛(千葉県銚子沖産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、粗糖、清酒、しょうが	
	千葉県産 野菜の炊き合わせ	野菜(千葉県産(さといも、たけのこ、しいたけ、にんじん))、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、清酒、かつお節	
	千葉県成田市産 栗の栗きんとん	芋あん〔さつま芋(国産)、砂糖、水あめ、寒天、食塩〕、栗(千葉県成田市産)、砂糖	
	千葉県産 どら豆煮	黒大豆(千葉県栄町産)、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、食塩	
	千葉県産 野菜の紅白なます	野菜〔千葉県産(だいこん、にんじん)〕、醸造酢(小麦を含む)、砂糖、ゆず皮、食塩、昆布	
内 容 量	1セット(5品)	賞味期限	2022年1月3日
保存方法	10℃以下で保存してください。		
製 造 者	石井食品株式会社 千葉県船橋市本町2-7-17		
製 造 所	石井食品株式会社 八千代工場 千葉県八千代市吉橋1835		

- 本品は必ず冷蔵庫に保管していただき、お早めに召し上がりください。
- 栗は無漂白・無着色のものを使用しておりますので、栗の成分が黒いシミになって出ることがありますが、品質上の問題はありません。栗本来の風味をお楽しみください。
- 黒豆煮(どら豆)は豆の色が茶色がかっていますが、食品添加物を使用していないためです。黒豆本来の風味をお楽しみください。
- さといもは無漂白ですので一部変色している場合がありますが、品質上の問題はございません。

栄養成分表示		
千葉県産金目鯛の煮つけ 100g当たり	千葉県産野菜の炊き合わせ 1袋(175g)当たり	千葉県成田市産栗の栗きんとん 1ヶ(100g)当たり
エネルギー：189 kcal たんぱく質：14.4 g 脂 質：6.8 g 炭 水 化 物：14.2 g 食塩相当量：2.0 g	エネルギー：131 kcal たんぱく質：8.4 g 脂 質：1.4 g 炭 水 化 物：24.0 g 食塩相当量：2.4 g	エネルギー：244 kcal たんぱく質：0.7 g 脂 質：0.2 g 炭 水 化 物：59.9 g 食塩相当量：0.0 g
千葉県産どら豆煮 1袋(80g)当たり	千葉県産野菜の紅白なます 1袋(80g)当たり	〈推定値〉
エネルギー：186 kcal たんぱく質：7.1 g 脂 質：4.4 g 炭 水 化 物：29.5 g 食塩相当量：0.3 g	エネルギー：65 kcal たんぱく質：0.5 g 脂 質：0.1 g 炭 水 化 物：16.3 g 食塩相当量：1.8 g	



石井食品

賞味期限と品質保証番号で、原材料の情報がわかります。  
石井食品のホームページをご覧ください。  
※品質保証番号は8ケタの数字で外箱に記載しております。

<https://www.ishiifood.co.jp/>

お客様サービスセンター

☎ 0120-86-1914

※2022年1月2日(日)はお電話を受け付けております。

受付時間

月曜日～土曜日

9:00～17:00





# 房総の恩恵と伝統を味わう。

この度は、石井食品のお正月料理「地域の恵み 房総の宴」をご利用いただき、誠にありがとうございます。海の幸・山の幸に恵まれた千葉県素材をふんだんに使用し、一年の始まりを祝うおせち料理に盛り込みました。千葉県産食材の魅力をぜひご堪能ください。

## 豆

### 千葉県産どら豆煮

千葉県栄町産の黒大豆「どら豆」を、重層を使わず、時間をかけてふっくらやわらかく炊き上げました。

## 栗

### 千葉県成田市産栗の栗きんとん

漂白剤や着色料を使わない、栗本来のおいしさを実現した自信作です。

## 筍

### 千葉県産野菜の炊き合わせ

千葉県産の野菜を使用し、素材の持ち味を大切に仕上げました。

## 里芋

## 人参

## 椎茸

## 大根

### 千葉県産野菜の紅白なます

昆布だしを加えることにより酸味を活かしながらも、まろやかな味わいに仕上げました。



## 金目鯛

### 千葉県産金目鯛の煮つけ

銚子のブランド魚「つりきんめ」。低温調理でふっくらやわらかく仕上げました。



## 盛り付け手順書

### 準備するもの

● 皿器：1〜5枚 \*ご家庭にある好きな皿にご自由に盛り付けてください。

【参考】\*盛付例に使用しているお皿

- 小鉢：1枚(直径約7〜9cm)
- 小皿：2枚(直径約7〜9cm)
- 中皿(煮物用)：1枚(直径約18cm)
- 長角皿(金目鯛用)：1枚(約30cm)

- お箸やスプーン
- ハサミ
- トング
- 布巾
- ボウル



## セット内容

【付属品】モーリアンヒートパック1セット、袋(金目鯛加熱用)1袋、笹1枚



### ②千葉県産野菜の炊き合わせ

袋を開け、汁気を切ってからお皿に4種類の具材をまんべんなく散らすとバランスよく盛り付けられます。



### 盛り付け動画公開中



### ③千葉県成田市産栗の栗きんとん

栗きんとんは餡を先に盛り付け、上に栗を置くように盛り付けます。お好みで南天を添えてください。



## 金目鯛の温め方

### 「あたためキット」のご案内

## 温める際はやけどにご注意ください。

### あたためキットで温める場合

※詳しくは、あたためキットに同梱している手順書をお読みください。

- 1 袋にヒートパックと金目鯛を入れる。
- 2 水を入れ、蒸気がでてきたら袋を閉じる。
- 3 20〜25分 20〜25分ほど置きます。
- 4 笹を敷いたお皿に盛り付けて完成。

### 湯せんで温める場合

- 1 金目鯛が浸かるくらいのお湯を沸かす。
- 2 火を止め、袋ごと金目鯛を入れる。  
※火を通しすぎると金目鯛の身が固くなるため、必ず火を止めてください。
- 3 20〜25分 20〜25分ほど置きます。
- 4 笹を敷いたお皿に盛り付けて完成。



### ①千葉県産金目鯛の煮つけ

上部に記載している方法で温め、頭を左向きになるよう盛り付けます。

### 盛付例