

商品仕様

■おせち料理

「蒲鉾（紅・白）」：白ぐちとたらの旨味を生かし、丹念に仕上げました。しなやかな食感が特長です。

「伊達巻」：和三盆とはちみつを使用し、上品な香りと深みのある甘味、しっとりとした口当たりが味わえます。

「丹波黒豆」：丹波種の大粒の黒豆を、一粒一粒、丁寧にふっくらと艶良く煮含めました。

「昆布巻」：北海道産の昆布を、じっくりと柔らかく炊き上げました。国産かんぴょうを使用しています。

「田作り」：日本近海産のかたくちいわしを、歯ごたえ良く仕上げました。

「栗きんとん」：一粒一粒、手作業で八刀むきにした栗を、丹念に練り上げ、まろやかな口当たり仕上げました。

「錦玉子」：しっとりとしてきめ細かな口どけと、まろやかな甘さが特長です。

「鶏そぼろ焼」：国産の鶏にたらを加え、風味良く柔らかく焼きました。

「車海老」：国産の活車海老を使用し、車海老本来の旨味を引き出すよう、味付けをしました。



■花おせち／正月にちなんだ生花を詰めたフラワーアレンジメント

「松」：年神様の降臨を迎え待つ木として崇められてきた神まつりの木。冬でも青々とした常緑の松は、千年の長寿を保つといわれ、長寿の象徴とされます。

「菊」：奈良時代、薬草として中国から渡来した菊は、邪気を払い寿命を伸ばすとされます。

「竹」：地下茎により筍を数多く生じるため、子孫繁栄や長寿、病や災いなき一年を、との思いが込められます。

「椿」：冬も枯れない常緑の葉は、不老長寿を表すことから、正月の飾り花として使われます。

「赤い実」：子孫繁栄、五穀豊穰、商売繁盛の象徴とされる赤い実。金運を呼ぶと商家にもてはやされました。千両、万両、“禍転じて福となす”南天など、縁起担ぎ・吉をもたらす植物として、正月には欠かせない植物です。



■リーフレット／おせち料理と花のいわれを記載。

川崎景太（かわさき・けいた）さんプロフィール

フラワーアーティスト、マミフラワーデザインスクール主宰、マミフラワーデザイン主宰
東京都出身。1982年アメリカ、カリフォルニア・カレッジ・オブ・アートアンド・クラフトを卒業。以後、数々のデモンストレーションや展示会、TV、雑誌でのプレゼンテーションを手掛ける、現代フラワーデザイン界リーダーのひとり。大胆な発想の空間インスタレーション、ディスプレイデザインにおいても数々の賞を受賞、また音楽プロデュースや絵画、執筆活動など、花に限らず幅広く活躍している。

◆花正月 <おせち一段（9種10品）、花おせち一段 31,500円（本体価格 30,000円）
送料無料 新商品>