

# 青森から 華やか ごちそう おせち

HANAYAKA  
GOCHISOU OSECHI

食材の宝庫青森から厳選した、山の幸や海の幸を手間暇かけて仕上げ、彩りよく詰め合わせました。ワインやシャンパーニュにも合う華やかなおせち。「青森県産黒毛和牛のローストビーフ」や「大粒青森帆立のバジルマリネ」、りんごを食べて育った「APPLE PORKのリエット」など、青森の美味しさを詰め込んだ自信作です。

25,000円(税込)



※盛り付けの一例  
※写真はイメージです。



## 〈お重入〉

伊勢海老 雲丹クリーム和え/青森県産黒毛和牛 ローストビーフ/自家製ドライトマト&モッツアレラチーズのマリネ/姫りんごのはちみつバターソース/紅白ティラミス



## 〈個包装〉お重なし

安納芋とクリームチーズのバテ/青森ニンニクとお野菜のピクルス/青森シャモロククの煮凝り/丹波黒豆/APPLE PORK 68℃煮込み/サーモンのミクユイ いくら添え/ナッツ香る田作り/大粒青森帆立のバジルマリネ/ APPLE PORKのリエット



## 〈別添え〉

AOMORI ブルーータ/青森県産落花生「おおまさり」の塩ゆで/カンスとくるみのカンパーニュ/純米大吟醸 生あまざけ/ホエーでも作りました! 生あまざけミックスベリー

option

冷凍酒

南部美人  
スーパーフローズン

しほりたての日本酒を-30℃で瞬間冷凍して、味わいを閉じこめました。3,025円(税込)



※盛り付けの一例 ※写真はイメージです。

特殊な技術の FROZEN 製法で美味しさを閉じ込めました。お好きな量をお好きなタイミングでお召し上がりください。年越しカウントダウンには、ひと手間かけて大皿に盛りつけると一気にパーティ気分。「ワンプレートおせち」にアレンジしてお好みを少しづつ味わうのもおすすめです。

❄️ 冷凍でお届け

🍴 アレンジ自在

販売期間 12月20日(月)まで

ご注文方法／お取扱い店舗の店頭及び「LOCO・SIKI オンラインショップ」にてお届日／12月26日(日)～12月30(木) (ご希望日ご指定ください)

※年末年始の配達状況、天候、エリア状況により到着日が遅れる場合がございますので、予めご了承ください。



複合商業施設365公式サイト  
<https://365.loco-siki.co.jp/>



LOCO・SIKIオンラインショップ  
<https://towada365.shopselect.net/>



36.5

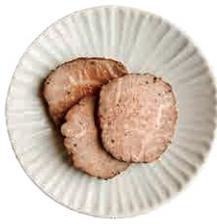
お重人



333!

伊勢海老  
雲丹クリーム和え

ウニの濃厚なソースでぶりぶりの伊勢海老を和えました。



青森県産黒毛和牛  
ローストビーフ

低温でじっくりと焼き上げた自家製の黒毛和牛ローストビーフ。お好みでスライスしオリジナルソースとご一緒に。



自家製ドライトマト&  
モッツアレラチーズのマリネ

凝縮したトマトの旨味と濃厚なミルクで作ったモッツアレラチーズ。シャンパンと合わせるのがおすすめです。



333!

姫りんごの  
はちみつバターソース

ローストビーフと一緒に召し上がってください。



紅白ティラミス

凍ったままでアイスティラミス。解凍したらフワッフワのクリームティラミス。

個包装



安納芋と  
クリームチーズのパテ

濃厚な安納芋の中にドライリンゴがアクセント。スイーツのように楽しめます。



青森ニンニクと  
お野菜のピクルス

優しいお出汁で漬けた特産野菜をピクルスに。ニンニクはピーツでほんのり赤く。



青森シャモロックの  
煮凝り

青森シャモロックを1羽まるごと使い、骨でとったスープで煮凝りにしました。



丹波黒豆

丹波産の黒豆をあっさりとした醤油味で仕上げた、定番の一品。



333!

APPLE PORK  
68°C煮込み

りんごを食べて育った豚肉を低温で柔らかく仕上げた角煮。ぜひ温めてどうぞ。



サーモンのミキユイ  
いくら添え

ハーブでマリネしたサーモンをミキユイ(半生)に低温調理し、しっとり食感に。



ナツ香る田作り

香ばしく焼いたナツと国産イワシの田作りは、箸休めにも。



大粒青森帆立の  
バジルマリネ

大粒の帆立を自家製のバジルソースでマリネ。ワインにぴったり一品。



333!

APPLE PORKのリリエット

スライスしたパンに乗せてカナッペ風に。赤ワインと相性◎。

別添え



AOMORI ブラータ

コクのある青森県産生乳使用。モッツアレラと生クリームの入ったフレッシュチーズは、フルーツを添えても◎。



青森県産落花生  
「おおまさり」の塩ゆで

大粒の「おおまさり」は、みずみずしい美味しさが魅力。



カシスとくるみの  
カンパーニュ

青森県七戸産のカシスをたっぷり使用。カシスの酸味と小麦の香りでお酒が進みます。



純米大吟醸  
生あまざけ

低温で酵素を壊さずに仕上げ、「作り立て0日」で瞬間冷凍。砂糖不使用とは思えない甘さと旨味。



ホエーでも作りました!  
生あまざけミックスベリー

生あまざけに「ホエー」と「カシス・ブルーベリー・イチゴ」をミックス。

option

南部美人  
スーパーフローズン  
(冷凍酒)

しぼりたての日本酒を-30℃まで瞬間冷凍して、味わいを閉じこめました。

3,025円(税込)

お召し上がり方 全て冷凍ですので、お召し上がりになりたいタイミング、量に合わせて解凍してください。

重箱のまま冷蔵庫に入れて解凍する場合 約12～24時間

個包装ごとで解凍する場合 約4～12時間

333! マークはあたためることで、一層美味しくなります。

※冷蔵庫の温度が低すぎると解凍時間が延びる場合がございます。冷蔵庫の温度設定は『弱』(5～7度)が最適です。  
※一部完全に解凍されていない場合、常温でさらに1～2時間様子を見ながら解凍してください。