

ハレの日のごちそう。

特別な日を、一緒に囲む。

噛む事や  
硬い物が  
にがてな方

高齢化が進む中、  
摂食回復支援食として  
あらゆるメーカーが柔らか食を  
開発しています。

味に  
こだわりたい方

まだまだ、試行錯誤の多い  
分野ではありますが、  
共通して言えるのは

やわらかい  
お食事を  
好まれる方

「美味しい物を食べる」  
は人生において最大の幸福  
の一つだと言う事。

当店でも、やわらかいお食事を好まれる  
お客様のニーズにこたえてお作りしました。  
せんしょうでは、  
特別な日のごちそう、各行事等などにおける  
ハレの日やケの日のごちそうに着目し  
共に囲む、四季のごちそうをテーマに  
取り組んでおります。  
まずは、年初めのお重/限定30食から。  
こちらはシリーズ商品となっており、四季に  
応じて対応させていただきます。

西院・京料理「せんしょう」さんの

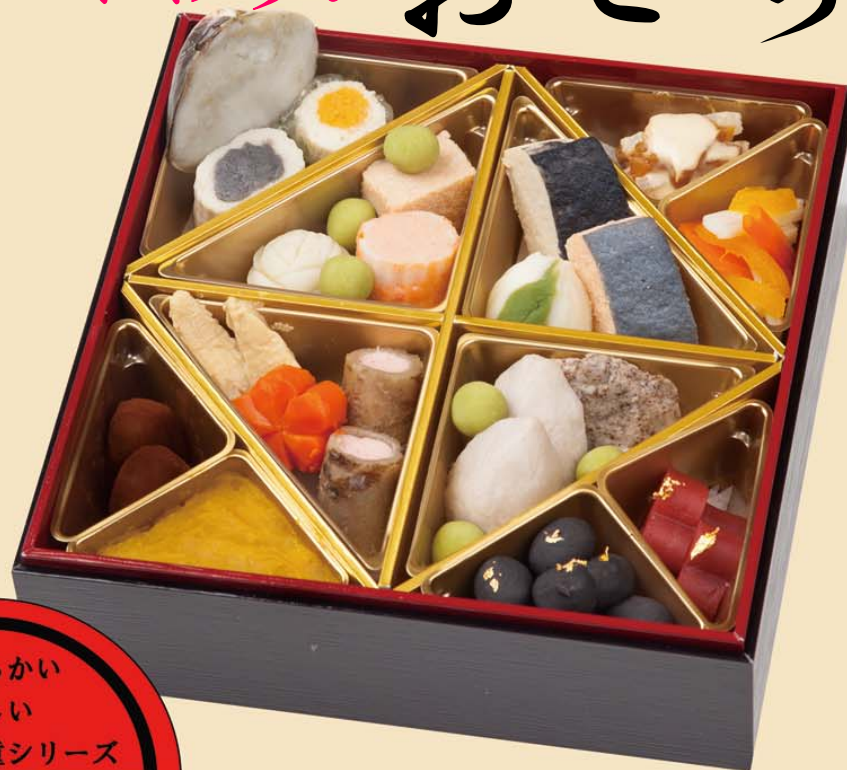
やわらか **おせち**



お重を風呂敷に包み、外箱に入れて  
お届けします。



容器のまま24時間冷蔵庫にて解凍  
下さい。（解凍後は冷蔵庫で  
保管下さい。）



やわらかい  
おいしい  
ふしめの重シリーズ

**限定30食**

節目ごとのハレの日に、年初めは  
むつみの重 7,000円(税別)

凍結含浸法（素材の形を損なう事のないまま柔らかくする技術）と日本食ならではの細やかな技法を  
駆使し、やわらかさはもちろんのこと見た目・味もそのままに「京料理せんしょう」四季の味を  
お届けいたします。製品の特質上、チルド商品としての販売となります。

管理栄養士と食事療養の「はーと&はーと」が厳選した“手作り”の逸品です!!





海老旨煮

ハレの日には欠かせない海老も練り物仕立てに。



蛤真丈

蛤のすり身と白身の魚を合わせて真丈に。



穴子八幡巻

牛蒡は穴子のペーストでクルッと巻いて穴子八幡巻。



日の出雲丹

年初め日の出をイメージして雲丹と白身魚をすり身にして。



春告げ豆

春告げ豆＝うすい豆、つくね芋と合わせてまあるく。



子よせ

たらの子と白身魚のすり身を合わせて真丈仕立てに。



慈姑よせ

くわいは白身魚と合わせてよせて真丈仕立てに。



牛蒡射込み

長く根を張る牛蒡はこの時期の縁起の良い食材。凍結含浸法を用いて柔らかくし蟹のすり身を芯に射込んでみました。



梅人参

京人参は伝統のねじり梅の形にし、凍結含浸法を用いて寿人参に。驚く程の柔らかさをぜひ。



鯛の照焼

幽庵地に浸して焼いた、鯛と白身魚を合わせて裏ごし形を作っております。



京人参と長芋の甘酢和え

京人参と長芋は千切りにし、凍結含浸法を用いて和え物に。お味は付属の網笠柚子を搾り漬して作った甘酢ジュレを掛けてお召上がり下さい。



干し柿と近江蕪胡麻和え

干し柿と近江蕪は千切りにし、凍結含浸法を用いて和え物に。お味は付属の胡麻ペーストを掛けてお召上がり下さい。



鮭味噌幽庵焼

味噌幽庵地に浸して焼いた、サーモンと白身魚を合わせて裏ごし形を作っております。



百合根茶巾

丁寧に裏ごしした百合根を蜜練りこみました。常緑をイメージして抹茶で色付け。



海老芋旨煮

含め煮にし、ペーストにして海老芋の形に。



椎茸旨煮

椎茸は炊き込んで白身魚のすり身と合わせて裏ごし、カタチを作っております。



黒豆蜜煮

「まめましく、働けますように」願いを込めて手間隙かけてコトコト蜜で炊いた黒豆はさらに口当たり良い様に裏ごしして形にしております。



梅羊羹

蜜煮した梅をペーストにして白餡と合わせて練り上げて梅のカタチにしました。



くりの淡皮煮

豊かな一年を願って実りの象徴の栗をペーストにしシロップで練り上げて型どったらココアパウダーをまぶして淡皮煮。



くりきんとん

手間隙かけてシロップで煮込んで黄金色の栗きんとん！



筍旨煮

下処理をした筍を水煮し、凍結含浸法を用いて筍の旨煮に。驚く程の柔らかさをぜひ。



1

お重を風呂敷に包み、外箱に入れてお届け。

※容器サイズ：  
18.9cm × 18.9cm × 4.2cm



2

容器のまま24時間冷蔵庫にて解凍下さい。  
(解凍後は冷蔵庫で保管下さい。)

### 【お客様へお願い】

- 一度解凍した商品を再度冷凍することは品質が劣化します、賞味時間内にお召上がり下さい。  
(商品記載の賞味期限は冷凍状態のものであり、解凍後はお早めにお召上がり下さい。)
- 包装材等は各都道府県の法に従い処分をお願いします。
- 本製品は冷蔵解凍のみ対応しております。電子レンジでの解凍は不可です。
- 付属の製品説明書を必ず熟読下さい。

〇くずあんをおつけします、おせちと一緒に召上がりください。

ご注文締め切り: 12月19日(月)17:30 / お届け日: 12月30日(金)までにお届けいたします。

ご注文はお早めをお願いいたします。ご注文が数になりしだい受付を終了させていただきます。



ご注文・お問合せ

株式会社はーと&はあとライフサポート



0120-876-810

(通話無料 受付9:00~17:30)