

別紙

【肉おせち詳細】

一の重

- 一 牛蒡（ごぼう）と黒毛和牛の小川家に代々伝わる秘伝のしぐれ煮
- 二 千葉県産「匠味豚」チャーシューと黒豆
- 三 匠房小川ハンバーグと小川特製万能ソース餡掛けと栗の甘露煮
- 四 錦爽鶏（きんそうどり）柔らか蒸しと紅白なます
- 五 千葉県産「ダイヤモンドポーク」のバラ昆布巻き
- 六 レモンとパセリが香る手作り生ウインナーと数の子
- 七 自社農場が育てた前沢牛と帆立貝の旨煮
- 八 千葉県産ダイヤモンドポークのモモハムのチーズ巻きと揚げ蓮根
- 九 国産合鴨のローストと海老の艶煮

二の重

- 一 自社農場で育てた前沢牛のビーフシチュー
- 二 自社農場で育てた前沢牛サーロインのローストビーフ
- 三 千葉県産「しあわせ絆牛」のフィレステーキ
- 四 千葉県産「ダイヤモンドポーク」のボロニアソーセージ

【おせち料理の由来】

一の重

- 一 牛蒡 牛蒡は地中まっすぐに根を張ることから、家族や家業がその地に根付き代々続くと言われている
- 二 黒豆 黒色は邪気払いの意味が込められており、黒く日焼けするほどマメに働けるようにという意味がある
- 三 栗の甘露煮 「勝ち栗」と言うように、縁起の良い栗は「勝負強い一年でありますように」と縁起を担いでいる
- 四 紅白なます 紅白の水引きをイメージした紅白なますは、一家の平和を願う縁起物
- 五 昆布巻き よろこぶの語呂合わせからお祝いの意味を持ち、「不老長寿」の願いも込められている
- 六 数の子 ニシンの卵である数の子は、多くの卵を持つことから、「子孫繁栄」を意味している
- 七 帆立貝 貝の形が扇を開いたように「末広がり」であることから、縁起が良いとされている
- 八 蓮根 蓮根は複数の穴から向こう側が見通せることから、「将来の見通しが良い」とされている
- 九 合鴨 鴨の字は、「甲」「鳥」に分かれるとコウノトリになり、「子孫繁栄」の願いが込められている
- 九 海老 曲がった腰と長いひげから「長寿」を表し、目が飛び出ている様子から「めでたし」の意味がある

【本件に関するお問い合わせ先】

小川畜産食品株式会社 広報担当 服部（070-6571-6663）

TEL：03-6426-6201 / FAX：03-6426-6234 / E-MAIL：ogw-pr@ogawa-group.co.jp

URL：<https://www.ogawa-group.co.jp/>