

# SAWAMURA

KARUIZAWA



オンライン限定予約販売

軽井沢発「ベーカリー&レストラン沢村」のシェフが作る「沢村のおせち」

## 信州の食材を活かした 彩り豊かな三段重の祝い膳

伝統として日本の家庭に受け継がれてきたおせち料理に、軽井沢のベーカリーレストランならではの工夫を加えた「沢村のおせち」が、今年初めて誕生しました。

パテやペーストを中心に詰め合わせた巻の重は、パンとワインが進みます。弍の重を開けていただくと、オマール海老や鮑など彩り豊かな海の幸が豪快に登場。佐久鯉、信州サーモン、大王イワナなど信州の食材に欧風のアレンジを加えた一品一品もお楽しみいただけます。そして沢村のレストランでも定番人気の「信州太郎ばーく黒ビール煮込み」など食べ応えのある肉料理がぎっしりと詰まった参の重。「栗の渋皮煮のラム酒漬け」や「桑の実のパート・ド・フリユイ」など、随所に散りばめられた「沢村ならではの箸休め」とともに、彩りも味わいも鮮やかな三段重をご堪能ください。

お正月に家族や大切な人たちと囲む料理「おせち」。その大切な食を、ベーカリー&レストラン沢村のパン職人とシェフが心を込めて作り、ご家庭にお届けいたします。

### 沢村のおせち

<商品情報>

価格：54,000円（税込58,320円）

賞味期限：2024年1月1日（本商品は冷蔵品です）

配送可能エリア

東北地方 宮城・山形・福島  
関東地方 茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京  
神奈川・山梨  
中部地方 新潟・長野・富山・石川・福井・岐阜  
静岡・愛知・三重  
近畿地方 滋賀・京都・大阪  
兵庫[豊岡市・美方郡・養父市を除く]  
奈良[十津川村を除く]

商品詳細はこちらから





## 壺の重

“パンとワインがすすむ”9種類のパテやペーストがぎっしりと詰まった壺の重。「信州地鶏真田丸のレバーペースト」や「ピスタチオの葛豆腐とズワイガニ」など、沢村のベーカリーがおせちに合うように考案した、風味豊かな「パン・コンプレ」に付けてお召し上がりください。

- ・黒豆 モルトウイスキー越百
- ・ゴルゴンゾーラと胡桃
- ・信州地鶏真田丸のレバーペースト
- ・信州プレミアム牛のコンビーフ
- ・蓼科ポークのハム2種
- ・樺鱈のブランダード
- ・赤蕪と赤ネギの南蛮漬
- ・ししとうの自家製ツナ詰め
- ・ピスタチオの葛豆腐とズワイガニ



## 弐の重

信州の新鮮な魚や国内外から厳選した食材が溢れ出す、“魚介”をテーマにした弐の重。イタリアの郷土料理「オマール海老とホタテのカッポンマングロ」や、かまぼこをイメージした「スマイカのゆで卵」など、沢村らしいアレンジの効いたお料理をお楽しみください。

- ・オマール海老とホタテのカッポンマングロ
- ・ムール貝の香草パン粉焼き
- ・スマイカのゆで卵
- ・蒸し鮑 トリュフ風味
- ・海老の酢おぼろ
- ・佐久鯉の梅干し仕立て
- ・信州サーモンのスモーク
- ・信州大王イワナの生ハム仕立て
- ・シナノユキマスと人参のなます
- ・鯖のシチリア仕立て
- ・牡蠣のバルサミコ風味
- ・シャドークイーンのマスタードマリネ



## 参の重

信州の良質なブランド肉が豪快に並ぶ参の重。軽井沢のクラフトビールで24時間煮込んだ「信州太郎ぼーく黒ビール煮込み」や8種類のスパイスに48時間漬けた「信州地鶏真田丸ジャークチキン」と、手間ひまかけた一品をご堪能ください。「オリーブフリット」や「小布施栗の渋皮煮のラム酒漬」など、“沢村の箸休め”と一緒にどうぞ。

- ・信州プレミアム牛ローストビーフ
- ・信州太郎ぼーく黒ビール煮込み
- ・信州地鶏真田丸ジャークチキン
- ・信州地鶏黄金軍鶏インボルティエニ
- ・京鴨 九条葱
- ・マッシュルームのマリネ
- ・炊き牛蒡のソテー
- ・紅はるかのマッシュ
- ・小布施栗の渋皮煮のラム酒漬
- ・オリーブフリット
- ・ほうれん草の卵焼き
- ・蓮根のピクルス フランボワーズ風味
- ・桑の実のパート・ド・フリユエ



### おせち限定・栗きんとんパン

ベーカリー沢村の定番人気商品「プリオッシュ・ナンテール」は、バター・卵黄を贅沢に使用した食事パン。そこにおせち料理の定番料理、栗きんとんを練り込み焼き上げました。食後のコーヒーにお供に。



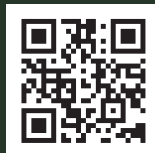
### パン・コンプレ

フランス語で“すべて”を意味する「コンプレ」は、三重県産の厳選した全粒粉を使用。一晩かけてじっくりと発酵させた、香ばしく味わい深いパンです。壺の重のパテやペーストと併せてお楽しみください。

## SAWAMURA について

澄んだ水と冷涼な気候の軽井沢に2009年に誕生した沢村は、創業以来、軽井沢に住まう人、観光で訪れる人々に親しまれてきました。厳選した約30種類の粉をパンの特性に合わせて使い分け、製造工程に工夫を加え、「沢村にしかないパン」を作り続けながら、今では軽井沢に3店舗、都内に6店舗、名古屋に1店舗を運営しています。「お客様に美味しいパンを届ける」その気持ちを第一に、理想とするものづくりに日々取り組んでいます。

WEB SITE



INSTAGRAM



▶本リリースに関する  
お問合せ先  
[株式会社 FONZ 社長室広報]  
担当：齊藤・福井  
070-4110-1460 / pr@fonz.jp