

ご予約受付中

いづつの伝統 おせち

2024

数量限定



新春の祝膳を鮮やかに彩る海の幸・山の幸をふんだんに盛り込み、年神様に皆様のご健康と幸せを願う心を込めてお届けさせていただきます。寿ぎの心が通うお正月は「いづつのおせち」を囲み、笑顔でお迎え下さればこの上ない喜びでございます。

従業員一同

お正月におせちを食べる理由は？

御節(おせち)料理とは、節日(節句)に作られる料理のこと。

節日のうち最も重要なのが正月であることから、正月料理を指すようになりました。年神を迎えるときは煮炊きなどを慎むとともに、料理を作る人が骨休めできるようにという意味もあり、冷めてもおいしくいただける工夫がなされています。

仕出し・会席料理

いづつ

(協)新居浜給食センター

本社：愛媛県新居浜市政枝町3-2-11
TEL.0897-34-3434 FAX.0897-33-2161
西条営業所：愛媛県西条市下島山甲1484-4
TEL.0897-56-0888 FAX.0897-56-9501

おせち料理には必ず入っている料理や食材があります。実はその一つひとつに大切な意味があることをご存知でしょうか？

【黒豆】

まめ(まじめ・健康)に暮らせるようにと、邪気を払い、無病息災を願ったもの。ふっくらと柔らかい食感をお楽しみいただけます。



【たたきごぼう】

地中深く根を張るので、家族・家業等がその土地にしっかり根を張って安泰にと願ったもの。新鮮な国産牛蒡を使用しています。



【海老】

ひげが長く腰が曲がっている様子から長寿を願ったもの。また、脱皮をくり返していくことから、出世を願ったもの。



【数の子】

数の子はニシンの卵。ニシン(鯨)は卵が多いので、子宝と子孫繁栄を願ったもの。白醤油風味で仕上げました。



【紅白かまぼこ】

形が初日の出に似ていることから用いられる。赤色は「魔除け」、白色は「清浄」を意味する。



【紅白なます】

紅白の色は祝い事に用いる水引を表し、平安と平和を願ったもの。宮崎県特産、日向夏の皮を使用。爽やかな酸味が特徴です。



【田作り】

イワシの肥料を撒いた田んぼが豊作だったことから、五穀豊穡を願ったもの。別名「ごまめ(五万米)」。



【伊達巻】

伊達は華やかさや派手さを表す言葉。巻物(書物)に似た形から文化・学問・教養を持つことを願ったもの。



【昆布巻き】

養老昆布=よろこぶ、で不老長寿、また、「子生(こぶ)」の字をあてて、子孫繁栄を願ったもの。



【鯛】

鯛は「めでたい」にかけて欠かせない縁起物。姿良し、色良し、味良しとお祝い事にはぴったりの魚です。



【栗きんとん】

きんとん(金団)は金色の団子のことで、金銀財宝を意味し、金運を願ったもの。



【金柑】

きんかんは「金冠」とも読めることから、お正月に食べることで、金運を呼び込むという意味が込められています。宮崎県産の大粒の金柑を選びました。



売切次第終了 ご予約受付中



【吉の重】

かしくみ
チキン三色巻
紅白なます日向夏風味
鱈醤油いくら
笹餅巾着
田作り
数の子白醤油
甲いか雲丹かにみそ
鱈昆布メ
たたき牛蒡
紅白蒲鉾
黒豆
伊達巻

【弐の重】

アンデスポークパストラミ
クランベリー松風
ペーコンチーズドッグ
若桃甘露
一口焼き湯葉
紅鮭昆布巻
帆立べっ甲焼
真鯛西京焼
キングサーモン西京焼
いか松笠白焼
宮崎鶏ロースチーズ焼
かずのこ松前漬
なごみ巻 法蓮草
なごみ巻 海老
松風
完熟金柑

【参の重】

焼き筍
絵馬かま
結び生昆布
鴨門金時宇 檸檬煮
新鮎含め煮
真子旨煮
海老旨煮
バイ貝甘煮串
柚子みぞれなまこ
帆立たらこ雲丹和え
椎茸旨煮
寿高野
練りきんとん
栗甘露
花餅紅梅
花餅白梅

盛り付け不要、解凍するだけでお手軽に召し上がれます！

数量限定

17,300円(税込)

3~4人前(19.5cm x 19.5cm x 5.2cm)

■来社受取 令和5年12月30日(土)12時~15時

■市内配達 令和5年12月30日(土)配達料1個につき200円別途要

おせちを敬遠しがちな世代にも興味をもたれる食材を念頭に選びました。

贈り物にもどうぞ、いづつのおせち

伊勢物語 廿三段(筒井筒)

『伊勢物語』は平安時代に成立した在原業平を主人公(説)とした短編歌物語集です。主人公の名は明記されず、「むかし、男ありけり」の冒頭句を持つことで作者は不詳です。現存する歌物語の最古の作品で、『源氏物語』『古今和歌集』と並び三大文学作品として知られます。後世の作家や美術家にも大きな影響を与えています。筒井筒は行商人の男と女の物語です。

昔、田舎わたらひしける人の子ども、井のもとにいで遊びけるを、大人になりければ、男も女も恥ぢかしてありけれど、男はこの女をこそ得めと思ふ、女はこの男をと思ひつつ、親のあはすれども聞かてなむありける。さて、この隣の男のもとより、かくなむ、[筒井筒井筒にかけしまろがたけ 過ぎにけらしな妹見ざるまに]女、返し、[比べ来し振り分け髪も屑過ぎぬ 君ならずして誰か上ぐべき]など言ひ言ひて、つひに本意のごとくあひにけり。

このように幼馴染の男女が恋心を抱きあうようになり、成長するうちに縁談も断り続け、ふたりは結ばれるという話です。わたしどもは、成長しその思いを育み遂げること、その意気な「いづつ」という店名に込めたのです。



仕出し・会席料理

いづつ

(協) 新居浜給食センター

本社：愛媛県新居浜市政枝町3-2-11
TEL.0897-34-3434 FAX.0897-33-2161
西条営業所：愛媛県西条市下島山甲1484-4
TEL.0897-56-0888 FAX.0897-56-9501



新居浜・西条 市内配達承ります
配送料(1個につき)一律 200円(税込)

発送サービス

12/30中にクール宅急便にてお届けいたします。
(東北地方、北海道、沖縄、離島は対象外)

配送料(1個につき)一律 1,700円(税込)

当日は引換券をお忘れのないようお越しください。

助六寿司

一、五〇〇円

(税込)

当日中にお召し上がり
いただき豊かな風味を
ご堪能ください

数量限定

十二月三十日お渡し



新居浜市政枝町3丁目2-11
TEL 0897-34-3434

西条市下島山甲1484-4
TEL 0897-56-0888

(協) 新居浜給食センター

※数量上限に達し次第受付を終了いたします。
※おせち料理を市内配達でお申込みの方に限り配達が可能です。

受渡 12月30日 12時~15時
給食センターにてお渡し (受渡場でお申込みのお名前をお伝えください)

お申込み		[センター記入欄]	入金区分	おせち申込
		折No.		
お名前	様		<input type="checkbox"/> 申込時支払	<input type="checkbox"/> 無
お電話			<input type="checkbox"/> 後日支払	<input type="checkbox"/> 有 (申込No.)
注文数	1,500円 ×	個	円	<input type="checkbox"/> 後日振込 ○市内配達で申込あり

※太枠内をご記入ください