



かまぼこ飾り切り

お正月に
使える!

初めてでも簡単に、美しく華やかさもアップする
かまぼこの飾り切りをご紹介します!

スタート

かまぼこ板の間に、包丁の背中をあてて、
ゆっくりと引き下ろして板をはずします。
次に、それぞれの厚みに切ります。



むすび



縁を結ぶなど
縁起のよい形です。



①約8mmの厚みに
切ります。



②中央に2cmの切り込み
イを入れます。



③左右から切り込み
口・ハを入れます。



④イの下からAを通します。



⑤イの上からBを通します。



完成



⑥カタチをととのえて完成。

うさぎ



定番のかわいい
カタチです。



①約1cmの厚みに
切ります。



②リンゴの皮をむくように
2/3のところまで包丁を
入れます。
(白い身をつけて厚く切り
ます。)



③切り込みにかまぼこの端を、下から
1回ぐらせます。



④切り込みの根元に近いところから
1.5~2cmの切り込みを入れます。



⑤ぐらせた端をかまぼこ本体に
合わせます。



⑥カタチをととのえて完成。

完成

ちょうちょ



ひらひらと舞って
います。



①かまぼこの両端に箸を置き、
3mmの厚みに切り込みをいれます。
(包丁が箸にぶつかるまで)



②さらに3mmの厚さで
切り離します。



③切り込みイ・口を入れます。



④半分に切り離します。



⑤かまぼこを開き、Aをのせるように
押し上げます。



⑥Aを開いた部分の上に
のせて完成。

完成

お正月に
大活躍!

タカラ酒造

- タカラ 本みりん醇良
- タカラ 料理のための清酒
- タカラ 料理のための清酒糖質ゼロ

ご紹介!



タカラ 本みりん醇良

タカラ本みりん醇良は、選ばれ続けて
NO.1の本みりん。9種類以上の糖と18
種類のアミノ酸がバランス良く豊富に
含まれているため、料理に上品な甘みと
てりつやをつけ、深いコクとうまみを
与えます。他にも、煮くずれを防ぐ等、
料理をおいしくする調理効果に優れて
います。



タカラ 料理のための清酒

タカラ料理のための清酒は、当社清酒に
比べて有機酸は約20%アップ、うまみ
成分は約2倍。肉や魚の生臭みを消す
ため風味が良く仕上がります。また、食塩無添加なので
料理に余分な塩味がつきません。しかも
国産米100%。安心安全な料理をおいし
くする清酒です。



タカラ 料理のための清酒糖質ゼロ

食塩ゼロ、国産米100%はそのままに、
「糖質ゼロ」を実現した料理のための
清酒です。当社清酒に比べて、うまみ
成分が約20%アップ。肉や魚の生臭み
を消すため風味が良く仕上がります。しかも
国産米100%。安心安全な料理をおいし
くする清酒です。

おせち料理のいわれ



栗きんとん

豊かさと勝負運を願って
「金団(金のかたまり)」と書き、豊かな暮らしを願う縁起物です。



新春なます

紅白でおめでたいさっぱり料理
生の魚介と大根、にんじんと酢で作ったことから、なますの名がつけられました。今は生の魚介の代わりに、干柿や昆布、ゆずの干切りも用いられます。



えびのつや煮

長生きの象徴
腰が曲がってる姿を老人に見立て、腰が曲がるまで元気でいられるようにと長寿を願います。



祝い肴田作り(ごまめ)

小さくても尾頭付き
「五万米」と字を当て、五穀豊穡を願います。かつては片口いわしを田の肥料として使っていたことから「田作り」ともいいます。



お買い忘れなく! 年末年始のお買い物リスト



お正月飾り

- しめなわ
- 鏡餅
- 葉つきみかん
- 串柿
- 祝い箸
- お正月生花



年越しそば

- そば
- めんつゆ
- ねぎ
- 海老天ぷら
- なんと巻
- 油あげ
- 七味唐辛子
- うずら玉子
- 長いも



お年賀用品

- お年賀手土産
- ポチ袋
- 年賀状
- 筆ペン
- のし袋



手作りおせち料理

- 栗きんとん
- 栗甘露煮
- くちなしの実
- たつくり
- ごまめ
- ごま油
- 紅白なます
- 大根
- 人参
- ゆず
- 煮しめ
- こんにゃく
- ごぼう
- 干しいたけ
- 里芋
- 絹さや
- 鶏もも肉
- 竹の子水煮
- くわい
- ふき
- れんこん
- かんぴょう



お餅・お雑煮

- お餅
- 鶏肉
- 人参
- 三つ葉
- かまぼこ
- しいたけ
- 小松菜(もち菜)
- 海苔
- ゆであずき
- きな粉
- 焼き網



年神さまのお迎え準備は
ぎゅーとらのお店で!



※店舗によっては、お取扱いのない商品がございます。ご了承ください。