

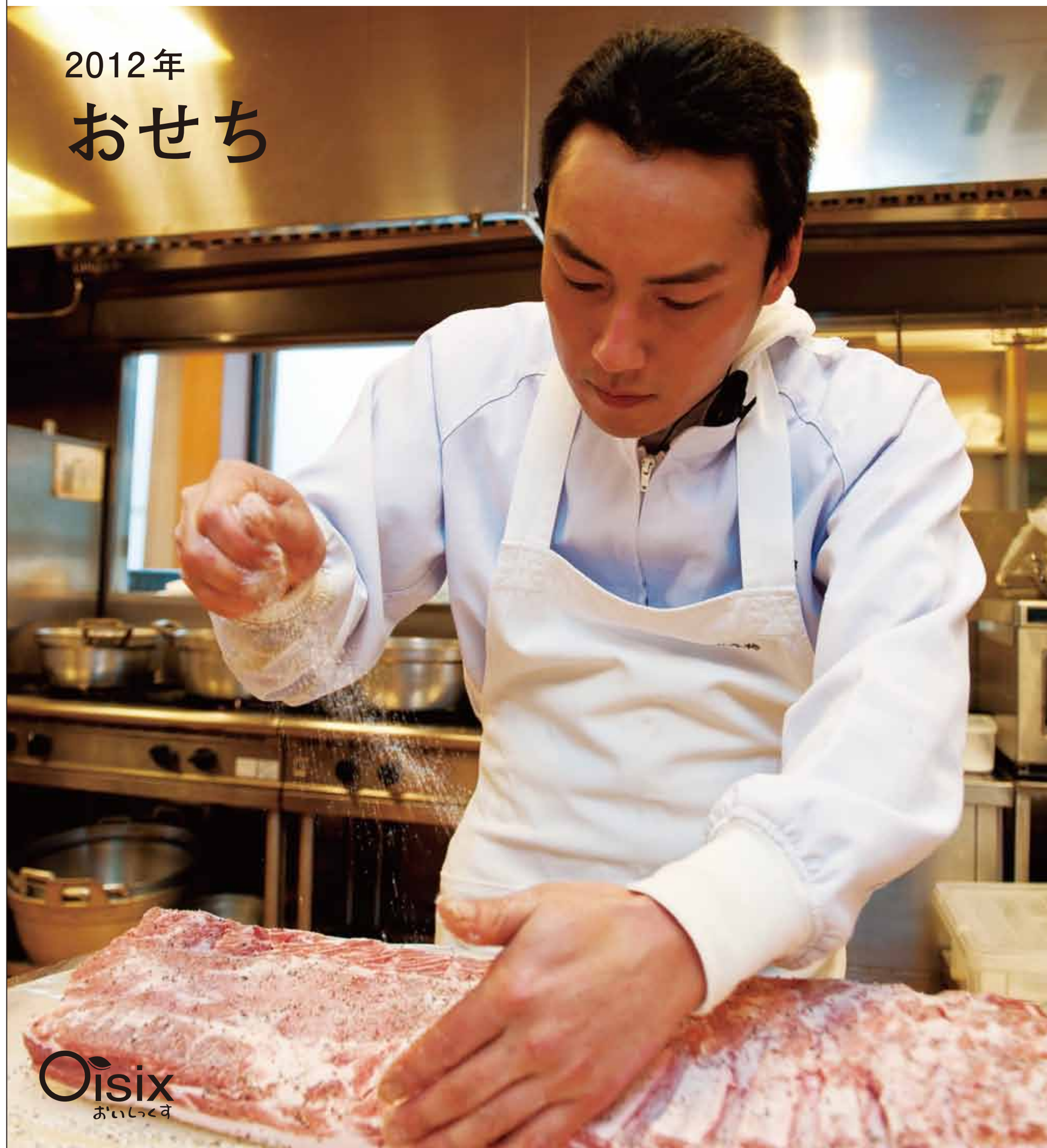
VOICE

伝えたい声は、
生産者の想い

#37

【ヴォイス】 / #37 / DECEMBER 2011 / www.oisix.com

2012年
おせち



Oisix
おいしくす

VOICE / #37

FOODS【おせち】

二年 おせち

和洋折衷定番おせち
高砂



全25品 2～3人前

15,750円(税込)

Oisixのおせちと言えば 人気NO.1「高砂」

「見た目・量・味付けにも満足でした。日常、そんなに食べない子供がしっかりと食べていたのは驚きでした」(坂西様)

毎年人気NO.1。和洋折衷おせち「高砂」は「家族みんなで喜んでいただきたい」という想いから、海老塩焼や栗きんとん、黒豆などの定番和風料理だけでなく、ローストビーフ、チキンなど、洋風の料理も盛り込んだ和洋折衷おせち。バラエティー豊かな内容で、最後までおいしく召し上がれます。

和洋折衷大容量おせち
天華響



全46品 4～5人前

26,250円(税込)

新商品

豪華大容量で おいしさたっぷり

「親戚が集まるので、大きくてボリュームのあるおせちがあるとうれしい」

ご家族やお客さまが集まる席でも「もうなくなってしまった」ということのないよう、しっかり召し上がっていただける大きさの「天華響」。味付け数の子、料亭伊達巻などの定番料理から、海老艶煮、穴子の八幡巻きなどの海鮮まで、全おせちの中でもっとも品数が多い「天華響」なら、Oisixのおせちのおいしさをたっぷりご堪能いただけます。

洋風おせち
綾巴



全21品 2～3人前

12,600円(税込)

新商品

お客さまの声から生まれた 洋風おせち

「和風おせちもいいけれど、子供が好きな食材の多い洋風のおせちが食べたい」

「Oisixのおせちを作る職人さんが洋風おせちを作ったら、どんな仕上がりになるのか興味深い」

こうしたお客さまの声にこたえて、丸一年かけてついに完成したのが純洋風おせち「綾巴」。海老のマリネや蟹のシャルロット、クリームチーズなど、華やかな洋風の品目を、お正月らしく上品に仕上げました。

お客さまのご期待に応えるおせちです



さかのぼること、9年前からご紹介させていただいてきた、Oisixのおせち。おかげさまでたくさんのお客さまにご利用いただき、中でも昨年は、これまででもっとも多くのお客さまにお届けさせていただくことができました。心より感謝申し上げます。

2012年版のおせちもこれに満足することなく、また、お客さまからいただいたリクエストを反映し、ご期待に応えられるよう、度重なる試行錯誤を繰り返して完成いたしました。

一度召し上げられたことのあるお客さま、そして初めてのお客さまにも、これまで以上にご満足いただけるおせちをお届けいたします。

Oisixのおせちの放射性物質に関する取組み ～お客さまに安心してお召し上がりいただくために～

Oisixでは、新年最初のごちそうであるおせちを、お客さまに安心してお召し上がりいただけるよう、放射性物質に関して下記のような取組みをおこなっております。



生産者、産地を確認

①すべての生産者、産地を確認の上、製造しております

・Oisixでは、すべての生産者、産地を確認し、かつ、過去の自主検査の検査データの推移を参照したうえで、検出される可能性の低い商品や産地から原料の確保をおこなっております。



全アイテム自主検査

②γ線スペクトル分析装置を用いた全アイテムの自主検査を実施

・Oisixでは、おせちの原料および商品段階においてγ線スペクトル分析装置を用いた高精度検査を実施しております。

・商品の最終段階の検査はもちろん、魚介類などの原料段階での検査も実施しております。



外部検査も実施

③ゲルマニウム半導体検出器などによる外部検査も実施

・さらに、外部検査機関におけるゲルマニウム半導体検出器などを用いた全アイテム検査も実施いたします。

・こちら検査結果は随時ホームページにて報告いたします。

oisixのおせちはこちら <http://www.oisix.com/sc/osechi>



一年のはじまりであり、集大成

豚肉の旨みを最大限に引き出す

豚肉に岩塩と黒胡椒をすり込んでいく。

料理人、中村栄行さんが調理するのは、Oisix殿堂入り商品にも選出された館ヶ森高原豚で作る「ローストポーク」です。

下味をつけた豚肉は香味野菜に漬けて一晩寝かせ、はちみつを塗ってオーブンで焼き上げます。小麦、大豆などをブレンドした100%植物性の餌で育った館ヶ森高原豚の旨みを生かし、味に深みと香りを加えていきます。

「シンプルに、豚肉の持つ旨みを最大限に引き出すことができれば、それだけで誰もが納得する「ローストポーク」ができると思います」

妥協のないアジの目利き

翻って、長崎県松浦市の漁港。午前4時。

「9千円ー、9千円ー！」

「1万円ー！」

日本有数のアジの水揚げ量を誇る港は、競りの風景にも活気があります。目利きをする岩井章典さんは言います。

「あじ昆布」の素材に使うアジは、脂のりがありすぎてもべたっとなり、上品な味わいにならない。適度な脂のり。そのうえで、とにかく鮮度の良いものだけを選び抜いています」

。目にかろうアジが無ければ、その日の仕入れはしない。妥協のない目利きが岩井さんの誇りです。

「今年のアジは、見た目は必ずしもいいとは言えなかったけど、身の状

態はいいですね。長崎近海の豊かな環境で育ったアジを、ぜひ食べてもらいたいです」

一年前の自分と対峙する

「ローストポーク」そして「あじの昆布」。

これらは、一年に一度、そして一年でもっとも最初に食べる食事、おせちの品目の一部です。

おせちに求められるのは、おいしさだけでなく、見た目の美しさ、華やかさ。

季節を感じる節目の食事の中でも、求められるハードルが特別に高いもおせちです。だからこそ「選んでいただいたお客さまに満足していただきたい」と、職人たちもいつも以上に気持ちが入ります。

おせちの品目の目利き、そして調理は、職人たちにとっては、一年のはじまりでもあり、集大成。決められたテーマの中で、どれだけ腕を上げられたか、一年前の自分と対峙する瞬間でもあります。

隠れた脇役にもご注目



くるみをオープンで焼いて香りを立たせ、醤油だれとかつお節をからめた「かつをくるみ」は、華やかな品目に隠れた脇役。ほんのり甘辛い味付けと、カリッとした食感がお子さまから人気です。主張しない品目にも職人の技と想いが込められていますので、自分だけのお気に入りどうぞ見つけてみてください。