

高島屋フアームおせち



生産者によって手間ひまをかけて
育てられた食材を、
より魅力あるおせちにするために
おいしくするためのこだわりと
“ひと手間”を惜しまずに仕上げました。

お客様の食卓へ
「こだわりのおせち料理」
をお届けします。

メニューのこだわり



車海老の姿煮



鹿児島県屋久島で養殖した
甘味の強い車海老を使用。
素材本来の風味が味わえる
一品。



さつま芋のレモン煮



徳島県産
ホクホクとした食感と上品な甘
さが特長のさつま芋(品種:な
ると金時)を使用。さわやかな
レモンの酸味が楽しめます。



茨城県笠間市産 「栗」使用の栗きんとん



漂白剤や着色料を使わない、栗本
来の美味しさを実現した自信作。

丹波篠山市産黒豆煮



希少な丹波篠山市産黒豆を重曹
を使用せず、じっくりと時間をか
けてふっくら炊き上げました。

千葉県産れんこん煮



枕崎製造の本枯節の出汁で上品
に炊き上げることで、風味と食感
を活かしています。

※主原料原産地は天候その他の事由により変更となる場合がございます。

調理法のこだわり

壺

【食品添加物への配慮】

おせち料理の製造過程において、食品添加物を使用せずお作りしております。※一部調味料などに加工助剤（キャリアーオーバー）が使用されます。詳細は次ページをご確認ください。

例えば、黒豆煮では豆を柔らかくする効果のある重曹などの食品添加物を使用しておりません。じっくりと時間をかけて炊くことで、豆をふっくら柔らかく仕上げています。



貳

【出汁】

目指したのはご家庭で昔ながらに作られてきた手間を惜しまぬ仕事。素材本来の味を際立てるため、鹿児島県枕崎製造の本枯節を出汁をとる直前に工場で削っています。



参

【一貫した国内調理】

特に自信作である栗きんとんは収穫後、いかに早く調理できるかが、栗きんとんのおいしさと美しさの決め手です。高島屋ファームおせちの栗きんとんは皮剥きから調理まで国内の工場で行うことにより、漂白剤や着色料を使わない栗本来の風味をお楽しみいただけます。





※「加工助剤」とは

食品を作る途中で使用される食品添加物のうち「食品の完成前に除去されるもの」「最終的に食品に通常含まれる成分と同じになり、かつ、その成分量を増加させるものでないもの」「最終的に食品中のごくわずかな量しか存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの」のいずれかに当てはまるものを指します。

※「キャリーオーバー」とは

食品添加物において「原材料を製造するときには使われるが、その原材料を用いて製造する食品には使われない」および「できあがった食品には、原材料から持ち越された食品添加物が効果を発揮することができる量よりも少ない量しか含まれていない」の両方に当てはまることを指します。



例

材料の一部に食品添加物が使用されているものもあります。たとえば「豚の角煮」に使用している菜種油は、菜種油の製造工程でヘキサン（菜種油を抽出するため）が加工助剤として使われていたり、菜種油の中に消泡剤（油の泡立ちをおさえるため）がごく微量に入っていたりしますが、キャリーオーバーとなります。

SDGsへの取組



「持続可能な世界」を実現するため、
プラスチックゴミの削減に取り組んでいます。

例えば、取組みとして高島屋ファームおせちに使用している
お重箱や仕切りに使われているトレー等は紙素材の物を使用
しています。

※一部包材には液漏れ等を防ぐためにプラスチック由来のコーティングをしています。

今後も高島屋ファームおせちはプラスチックゴミを
削減する取組みを継続いたします。