

宇都宮短期大学附属高等学校

故郷とちぎの本物の味を

地産地消をテーマに調理科創立50周年を記念して取り組んだメニュー。

コロナ禍でお正月に帰省できない本県出身者にも、

とちぎの味を楽しんでいただくため

宇都宮東武ホテルグランデの協力で

「若い感性と地元愛たっぷり、

故郷を思つて新年を迎えるおせち料理」が完成！



宇都宮短期大学附属高等学校・中学校

- 宅配方法：盛り付け済みで冷凍でお届け
- 配達不可能地区：沖縄、その他離島・諸島
- 申込締切日：2020年12月4日
- お届け日：2020年12月30日
- 賞味期限：2021年1月31日(要冷凍)
- 取送料：12月11日～30日…100%

監修先：宇都宮東武ホテルグランデ
製造元：株式会社FDファクトリー

とちラブ 夢おせち



新発売



調理実習シーン

3~4名様用 (送料・消費税込) **22,000円**
《全38品・予定販売数300個》

段数：3段重 サイズ：縦19.6cm×横19.6cm×高さ18.2cm
重箱の材質：紙製
アレルギー：卵・乳・小麦・えび・かに 商品コード 7503

◆お品書き

◆一の重

紅白かまぼこ、数の子、鶏肉の八幡巻、市松錦、田作り、梅人參、海老の姿煮、くりと黒羊羹、いくら醤油漬、一口昆布巻、紅白なますくろみ和え、若桃の甘露煮

◆二の重

鮭の西京漬焼、野沢菜とキノコの和え物、花れんこん、めんたいクリームチーズいこみ、松笠イカの醤油麹焼、豚肉の角煮、伊達巻、このしろ酢漬、紅梅餅、フォアグラムース・マルサラソース、トリユフ添え、

シユリンブ・アラビック、パイ貝のフルギニオン・バター焼、ムール貝の、コンフィラング・ド・ポーのテリーヌ、

コルニシヨビケルス、

◆三の重

とちぎ牛のローストビーフとピーツのタルト、モルタデラハムのアスパラック、ブラムの赤ワイン煮、ドライトマト、グリーンオリーブ、モツアレラサーモン巻き、バジルソース添え、ホタテのコンフィ・タフナード添え、蛸とかんぴょうのマリネ、パテドカンパニー、合鴨スモーク・オレシビール添え、アンスのコポット

調理を科学的に実践する食のスペシャリストを養成！

食生活をクリエイティブにデザインし、
シェフ・パティシエ・栄養士として世界各地で活躍する熱い夢を！
とちぎ応援隊として食の安全・安心、健康長寿をサポートし、
故郷とちぎの食文化を継承する調理科の生徒たち！

夢から始まる未来が、ここにある。