

新発売



東武オリジナル
おせち



愛知県一宮 コラボおせち
修文女子高等学校食物調理科×名鉄グランドホテル

修文女子高等学校 食物調理科

インターネット受付URL: <https://sec.tobutoptours.co.jp/web/evt/ngoosechi/>



調理実習シーン



意見交換会の模様

3~4名様用
(送料・消費税込)

22,000円

《全34品・予定販売数200個》

段数：2段重 サイズ：縦21cm×横21cm×高さ13.2cm(外寸)

重箱の材質：プラスチック製 アレルギー：卵・乳・小麦・えび・かに

商品コード 7504

◆お品書き

◆一の重

紅白かまぼこ、干支かまぼこ、
穴子昆布巻き、数の子、
イクラ醤油漬け金粉ちらし、
鱈照り焼き、パイ貝旨煮、
紅白はじかみ、柚香なます、
小鯛笹漬、田作り、出汁巻玉子、
牛肉八幡巻き、合鴨パストラミ、
黒豆蜜煮、手毬餅、
丁呂木、松葉梅

◆二の重

紅白テリソース、白まじはるか、
田舎風パイ、オーロラ葛餅カスタード、
笹よもぎ餅、夢つみ、
二色栗金団
愛知県一宮市特産「福来蜜」と
西尾市産「抹茶」使用、
愛知県産「奥三河鶏」と
「八丁味噌」使用、
よし海老の化粧揚げ
三河湾産「よし海老」使用、
日間賀島産「真蛤」使用、
日間賀島産「真蛤」使用、
ドライトマトソース、
スモークサーモンソース、
はかた地鶏のテリソース、キューブチーズ、
サラミ風味チーズ市松、オリーブ

夢が詰まった初夢おせち#アオハル

愛知県の修文女子高等学校 食物調理科の生徒が
おせち料理のメニューづくりに初挑戦。
愛知の老舗、名鉄グランドホテルの服部信二副総料理長が監修し、
女子高生らしい鮮やかな彩りと、
地元食材にこだわった和洋折衷のおせちが出来上がりました。
春のお訪れを感じさせる、
宝石箱のようなおせちをぜひご賞味ください。



修文女子高等学校 校舎

修文女子高等学校は、2022年度より修文学院
高等学校に校名を変更し、男女共学化をスタート
させます。

- 宅配方法：盛り付け済み冷蔵でお届け
- 配達不可能地区：北海道、東北、四国、九州、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31日
- 消費期限：2021年1月1日(要冷蔵)
- 取消料：12月11日～31日…100%



ICHINOMIYA CITY 2021

愛知県一宮市100周年ロゴ

学校所在地の愛知県一宮市は2021年市制施行100周年を迎えます。一宮市では、100周年記念事業の実施に向けた準備を進めています。

全国でも数少ない、卒業と同時に調理師免許が取得できる

修文女子高等学校の食物調理科。

地元応援の気持ちから、一宮モーニングの新メニューや、地元企業とコラボして、
あられやキャンディーなどのお土産を開発しています。

そんな高校生が全力で「食べる人に楽しんでほしい」と考えたおせち料理で、
良い新年をお迎えください。

名鉄グランドホテル

監修・製造元：名鉄グランドホテル