



宇都宮短期大学 附属高等学校 調理科

初春に夢と希望に満ち溢れた高校生が考案した、
煌めき輝く宝石のような

三十四品のおせち料理が完成しました。

初夢を叶えるキラキラのジュエリーボックスをお届けします。

とちぎの初夢叶え！ 宝石箱



売れ筋！

- ◇予定販売数：300個 ◇段数：2段
- ◇サイズ：縦20.8cm×横26.8cm×高さ14.3cm(外寸)
- ◇重箱の材質：紙製
- ◇アレルギー：卵・乳・小麦・えび・かに

19,800円

商品コード 7503

3名様用
(送料・消費税込)



お品書き (全34品)

※1の重

- 鮭の西京漬焼、
- 紅白エビチリ点心(紅)、
- 紅白エビチリ点心(白)、
- 鶏肉のハニーマスタード、
- 照焼チキンロール、
- コナナツ餡の白きんとん、
- 渋皮栗甘露煮、伊達巻きラスク、
- 海老のチリソース、
- 栃木湯団ミルクあん、
- 若桃の甘露煮、トンポーロ、
- 鶏叉焼、青サササイ、
- きゅうりと蒸し鶏の和え物

※2の重

- プリュレムス、
- ドライフルーツ入りクリームチーズ、
- 栗と黒豆の羊羹仕立、
- ミートボール、塩トマトのコンポート、
- プラム赤ワイン煮、彩野菜のキッシュ、
- 合鴨ロースオレソレソレ添え、
- ブロッコリーのブイヨン煮、
- テルテットパブリカ、
- ペーシとマッシュルームのミートロース
- リオナソーセージ、
- 海老のテリリス、スモークサーモン、
- ジャンボンブランベルシエ、
- ローストビーフ赤ワイン漬、
- ヤングコーンのピクルス、
- カブのピクルス、人参のピクルス

- 宅配方法：盛り付け済みで冷凍でお届け
- 配達不可能地区：北海道、沖縄、その他離島・諸島
- 申込締切日：2022年12月2日
- お届け日：2022年12月30日
- 賞味期限：2023年1月31日(要冷凍)
- 取消料：12月9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



宇都宮短期大学附属高等学校 調理科の生徒の皆さん

世界へ羽ばたくシエフや サステイナブルな食環境作りに 取り組む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、シエフ・
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！

「ヘルシーな地産地消メ
ニュー」を地元企業と
協働で開発し地域のイ
ベントにも参加しています。