

今年もおせちのご利用ありがとうございました！



今回は、諸般の事情で昨年より値上げさせていただいたにもかかわらず180食を超える注文をいただき、14名の調理スタッフと会員有志で、心を込めて3日前から作り上げました。お味は如何でしたでしょうか？少しでも新年の食卓を華やかにできましたなら嬉しく思います。



食材の高騰で各品々を作るのに頭を悩ませました

特に数の子は、業者の手違いがあり例年よりも小さいサイズになってしまい申し訳ありませんでした

新鮮で美味しい魚を手に入れる為遠方にも仕入れに行きました

祝海老 黒豆 紅白かまぼこ 伊達巻
数の子 紅白なます 田作り お煮しめ
栗きんとん ぶりの焼き物 昆布巻き のし鶏

伊達巻を巻いて3年、年々上手くできるようになり、喜んでいただけたと思います

出来立てをお届けしたいと我が家の用事、おせちは後回しにして仕上げました

なるべく市販品を使わずに手作りにこだわりました



Aコース：芳中さん、Bコース：宮島さん、
向陽台コース：岡田さん、平尾コース：石井さんと酒井さん&野口さんの配達で、お昼過ぎには無事お届けできました。

