

2016年



まーどっ!



食の
ほそ道
御節
(おせち)

**おせち料理は知恵が
詰まったお宝箱!?**

おせちは節句料理のひとつ

新しい年の到来をおせち料理で祝ったお宅も多いでしょう。日本には古くから季節の節目(節日)に神へ感謝を捧げる行事がありました。平安期、宮廷ではこの日に節会(せちえ)という祝宴をひらき神前に食物を供えたり、飲食を楽しみました。この宴に供されたのが節供(節句)料理で、これが御節(おせち)料理の始まりと言われています。江戸時代になると庶民の間にも広がり、おせちは一年の節目であるお正月に欠かせない料理となります。



縁起食にはワケがある

おせちは縁起を担いだ「めでたいづくし」の料理というだけではありません。たとえば、まめに働くという願いが込められた「黒豆」には良質のたんぱく質が。豊作のシンボル「田作り」はカルシウムがたっぷり。子孫繁栄の縁起物「数の子」には不飽和脂肪酸が豊富。喜ぶに通じる「昆布巻」には食物繊維やミネラル分が。長寿を願う「海老」は低脂肪で低カロリー。おせちは祝い肴から酢の物の幸、山の幸まで盛り込んだ栄養バランスの良い料理。暴饮暴食になりがちなお正月に配慮した食の知恵が詰まっています。



主婦にとっても強い味方

ところで、おせち料理は日持ちのするものが使われますが、なぜでしょう。昔はお正月にお迎えした歳神様が安らかに過ごせるよう、三が日は火を使わずに台所仕事を手控える風習がありました。そのためこの間、調理しないで済む保存性に富んだ料理が考案され、おめでたい縁起と結びついたとも言われています。また、日頃食事を担う主婦に三が日は休んでもらおうという願いも込められています。おせちは主婦にとってもうれしい味方だったのです。



当店
おすすめ!

ダブル W スキャンとスチームグリルを搭載した
ヘルシーシェフのハイグレードモデル

一年の計は「食」にあり。今年のお料理作りは
日立の「ヘルシーシェフ」におまかせください。



1 日立はエコに W スキャン をたし算

業界初 重さと温度をスキャンし、あきらめていた
ムラを驚くほど抑えます。

※食材の形状・庫内温度・食器等により仕上がりが異なります。

2 調理中が見やすい明るい庫内

明るい庫内色、LED庫内灯(2灯)、大きな窓で調理中の庫内が見やすい。

3 ヘルシー調理

- 脱脂・減塩調理
- ノンフライ
- スチームグリルで油を使わないいため物
- 代用肉の低カロリーメニュー
- 発酵食品をもちいた料理
- ビタミンCを守る調理

ヘルシーシェフ

日立過熱水蒸気オーブンレンジ

日立過熱水蒸気オーブンレンジ

MRO-RY3000

総庫内容量 33L

オープン価格★



メタリックレッド (R)



シルバー (S)

ちよっと
一服



関東はお年玉、
関西はぼち袋

子どもたちにとってお正月の一番のお楽しみはお年玉ですね。もともとは新年を祝う贈答品でしたが、いつしか品物が金銭になり、子どもへのお正月プレゼントになりました。関東などではかつてはお金を入れる祝儀袋を「お年玉袋」と呼んでいましたが、近頃は「ぼち袋」と呼ぶことが全国的に増えているようです。この呼称、じつは関西が発祥で、「ぼちっと」「ぼちぼち」など、「少しだけ」を意味する関西弁。昔は旅館や料亭などの従業員さんのサービスに応じて出す少額のご祝儀袋のことだったとか。



★オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。