

# 松山学院高等学校 調理科



東武オリジナル  
おせち

新発売

## 大切な人に食べてほしい、 「愛」ある愛媛おせち



調理実習シーン

3~4名様用 (送料・消費税込) **17,800円**

【予定販売数】200個 【段数】2段  
【サイズ】縦20.1cm×横26.2cm×高さ12.1cm(外寸)  
【重箱の材質】木製  
【アレルギー】卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・そば  
商品コード 7510

### お品書き [全20品]

- ◆老の重
  - 紅白かまぼこ、伊達巻、愛媛県産鯛の唐揚げ、大根人参のなます風、愛媛県産里芋の炊き合わせ、パストラミビーフ、愛媛県産豚の角煮、数の子の土佐煮、紅鮭の三色テリリス、愛媛県産ぶりの照り焼き、海老の旨煮
- ◆式の重
  - ミックスナッツの田つくり、ブチ田舎風パイ、牛肉の八幡巻き、海老のチリソース和え、瀬戸内レモンきんとん、アボカドと黒豆の柚子マリネ、ローストビーフ、愛媛県産鶏の照り焼き、昆布巻き、テリーストドカンパニー

愛媛から松山学院高等学校 調理科の生徒が、自然環境に恵まれた愛媛の豊かな食材を使い、心のこもったおせち料理を作りました。生徒と先生による徹底した衛生管理。美しい調理場と磨きこまれた道具。追い求めたのは「大切な人に食べてほしいおせち料理」です。師弟同行の作品をぜひご賞味ください。



松山学院高等学校  
本校は2021年に130周年を迎えた歴史のある学校です。

## 全国で活躍する 食のスペシャリストを育成しています

プロが使う厨房設備や調理器具を備えた調理実習室を完備。教師陣に加え、県内一流の料理長をはじめ経験豊かで優れた技術と知識を持つプロフェッショナルが指導にあたります。

“愛媛ならでは”を盛り込んだおせち料理になっております。愛媛の味をご賞味ください。

- 宅配方法：盛り付け済みを冷凍でお届け
- 配達不可能地区：沖縄、その他離島・諸島
- 申込締切日：2021年12月3日
- お届け日：2021年12月30日
- 賞味期限：2022年1月31日(要冷凍)  
※アボカドは解凍後24時間以内にお召し上がりください。
- 取消料：12月10日~30日…100%

製造元：ナカフードサービス