

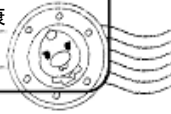


# しょういけしや



新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。

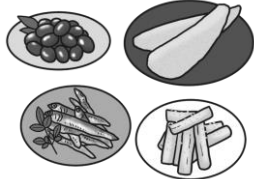
日本にある四季折々の行事食には、自然の恵みへの感謝、家族の幸せや健康への願いなどが込められています。大切に受け継いでいきましょう。



## 【あけましておめでとう】おせち料理

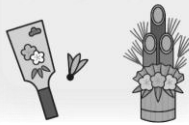
おせち料理には、「煮物」「焼き物」「酢の物」「煮しめ」「飾り包丁」など、伝統的な和食の料理とその調理技法が数多く使われています。今回はおせち料理を料理の種類で捉えてみましょう。

### いわ ざかな 祝い肴

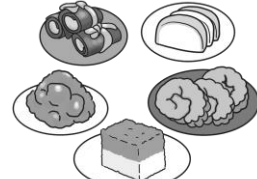


いわばおせちの“ミニマムアイテム”。黒豆、数の子、田作りまたはたたきごぼうの三種が用いられることが多いです。

### おせちには おおきく しゅるい りょうり 5種類の料理

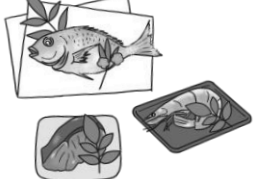


### くちと 回取り



昆布巻き、かまぼこ、きんとん、伊達巻き、錦玉子など甘味を効かせて調理したものです。

### やもの 焼き物



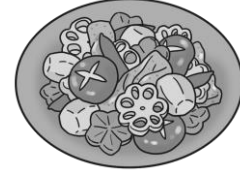
メインの料理になるよう、めでたい海の幸を使って焼き上げた料理です。タイやブリ、エビがよく使われます。

### すもの 酢の物



食事の口直しとし、めでたい赤色に染めることもあります。紅白なますや酢れんこん、ちよろぎなどになります。

### に 煮しめ



めでたい根菜を中心に一つの鍋で一緒に煮込むことから、家族が仲良く円満に暮らすことを願います。



### 小豆がゆ

1月15日の小正月の行事に「小豆がゆ」があります。大正月と呼ばれる元旦は、年神を迎える行事ですが、小正月は農耕の神様を祀る行事で、農家ではとても大切にされてきました。小豆は大豆と共に中国から渡ってきた作物ですが、古事記にも登場するように日本にはなじみの深い食材です。

小豆がゆは中国の風習にならひ、一年中の邪気を払うものとして食べます。地方によっては「ふうふう」と吹くと田植えのときに風が吹くとされ、熱くてもがまんして食べるしきたりがあるそうです。

小豆に多く含まれるビタミンB1には疲労回復効果があります。



### 横浜DeNAベイスターズ 日本一おめでとうキャンペーン

弊社がスポンサーをしているプロ野球チームの横浜DeNAベイスターズが昨年26年ぶりの日本一に輝き、これを記念して「安田物産presents日本一おめでとうキャンペーン」を実施しました。横浜DeNAベイスターズを応援してくれた地域の子どもたちに向け、260食のお弁当無料配布を2ヶ所（大和市・横浜市瀬谷区 合計520食）で行いました。物価高・エネルギー価格の高騰などが社会問題になっている昨今、地域の子どもたちや皆様へ少しでも恩返しとなれば幸いです。



YASUDA Co., Ltd

