2022年おせち
お正月の、
食卓
Presented by
ONWARD
MARCHE

ふっくらと艶めく黒豆に磯の香り漂う数の子、
色鮮やかに並んだ海老……
彩り豊かなおせち料理を目の前にすると
「いよいよ新年の幕開けだ」という心浮き立つ思いと、
きゅっと身の引き締まるような感覚があるのは
この食卓が、私たちのお正月の原風景だからなのでしょう。
昔も今も変わらない、お重を開けた瞬間のみんなの笑顔、喜びの歓声。
今年もオンワード・マルシェからお届けします。

オンワード・マルシェ オリジナル
和洋二段重“ちょうど吉”
2～3人前／¥16,600（税・送料込）

にんべん

和の華 個食おせち

鰹節専門店ならではの「だし」にこだわった、化学調味料無添加のひとり用おせちです。

1人前／¥7,940（税・送料込）

下鴨茶寮

【のまえ】和風おせち二段重

京都の老舗料亭『下鴨茶寮』が手掛ける『日本酒バル のまえ』。その格調高い味わいをぜひ。

2～3人前／¥21,700（税・送料込）

ハイアットリージェンシー東京

香寿

和・洋・中とお重ごとに趣を変えて、素材と味を吟味した上質なお料理を取り揃えました。

3～4人前／¥18,600（税・送料込）

オンワード・マルシェ オリジナル

ご当地おせち“ニッポン旅気分”

全国各地で人気のご当地料理を白木の一段重に詰め込んだ、新感覚のおせち料理です。

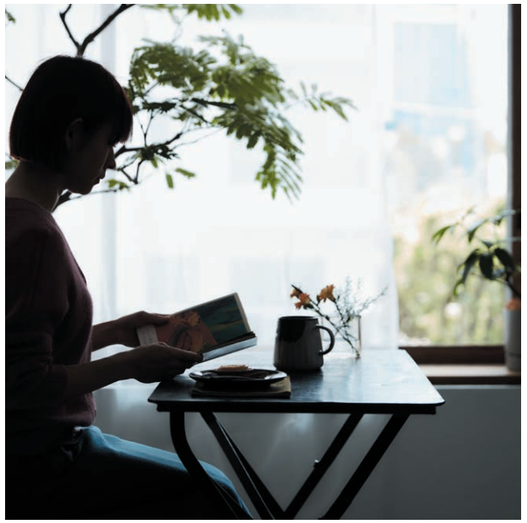
2～3人前／¥15,000（税・送料込）

BENOIT（ブノワ）

フレンチおせち3段重

老舗ビストロ『ブノワ パリ』のレシピを再現したフレンチ料理の数々をお楽しみいただけます。

4人前／¥41,040（税・送料込）



BAKE

BAKEのスイーツおせち〈寅〉参

チーズタルトやプレスバターサンドなど、『BAKE』の人気スイーツを贅沢に詰め合わせました。

4～5人前／¥16,900（税・送料込）

美味しく食べ切る

おせちの、その後

「余ったおせち、どうしよう」に答えます

おせちを最後まで キレイに楽しむには

どんなに美味しくても、なかなか食べ切れないことも多いおせち料理。いったんタッパーにまとめてみたもののキレイに盛り付け直せなかったり、食べ飽きてしまったり……。そこで、お料理を器に盛る時のささやかなコツと、おせちで余りがちな食材を手間いらずで簡単にアレンジできるレシピをご紹介。
まず盛り付けのポイントは、細々とした具材は華のある器に、存在感のある具材はシンプルな器に盛ること。地味目のお料理でも賑やかな器にのせるだけでパッと彩りが生まれ、反対に大振りだったり、色合いのはっきりしたお料理ならすっきりした器の方が素材そのものを引き立ててくれます。
右ページのアレンジレシピも、ぜひ今度のお正月に試してみてはいかがでしょうか?

ぷちぷち食感が楽しいさっぱりおつまみ

子持ち昆布のサラダ

【材料】
子持ち昆布
紫玉ねぎ(スライスして水にさらす)
好みのサラダミックス
塩
オリーブ油

【作り方】
子持ち昆布は食べやすい大きさに切る。紫玉ねぎ、サラダミックスを混ぜ合わせ、塩を振りオリーブ油を回しかける。

カリッと香ばしく、スイーツ仕立てに

伊達巻のラスク風

【材料】
伊達巻
抹茶

【作り方】
伊達巻は2cm角に切り、トースターでカリカリになるまで焼く。抹茶の粉をかける。

お申込み方法:
グルメ通販サイト
『オンワード・マルシェ』から
お申込みください。

http://marche.onward.co.jp/
オンワードマルシェ

お問い合わせはこちら:
オンワード・マルシェ カスタマーサポート
0120-603-700
受付時間:9:00～17:00(年中無休)

editorial & planning Fly Inc.
photo SPOKE Inc.
food coordinate Yuki Takahashi, Yukako Ueta
design Emiko Miyazaki (Seisakujo Inc.)
special thanks KOHARUAN