

2014年11月25日(火)
報道関係各位

旧伊達伯爵邸 ^{しょう けい かく} 鍾景閣
仙台市太白区茂庭字人來田西 143-3
☎0120-085-077 ^{おやこでおせち}

三代将軍・徳川家光公をもてなした伊達の食文化を現代に進化させた鍾景閣のおせち料理。



旧伊達伯爵邸

鍾景閣のおせち

新登場

伊達家の食文化を現代に受け継ぐ「鍾景閣のおせち」は、地元の経済効果の波及と食を通じた東北復興支援企画としての意味合いも込めています。



「伊達の食文化」を
多くの皆様に味わってほしい。

伊達家十八代当主 ^{だて やすむね} 伊達 泰宗



鍾景閣 鍾景の松
仙台市指定の名木で、通称臥竜松と呼ばれる。

■「少しも料理心なきはつたなき心なり」
「かりそめにも振舞候は、料理第一の事なり」
希有なる食へのこだわり

仙台藩祖、伊達政宗公は料理に対して、強いこだわりを持った人だったと言われている。政宗公の言動を書き記した『政宗公御名語集』には、「少しも料理心なきはつたなき心なり」という言葉を残し、朝夕には閑所と呼ばれる小部屋で一刻を過ごし、献立作りを行っていたことが記されている。

寛永七年(一六三〇)、三代将軍徳川家光を江戸桜田上屋敷に招いた際には、献立のすべてを政宗公が考案し、自ら味見し膳を運ぶという接待ぶりに、将軍家光はいたく感激したと伝えられている。鄙の歌人とも称された政宗公の幅広い教養と美意識、そして食通を公言して憚らぬ並々ならぬ料理への素養が見事に結実されたものであったことだろう。

また、政宗公は「かりそめにも振舞候は、料理第一の事なり」「馳走とは旬の品をさり気なく出し、亭主自ら料理してもてなす事である」との名言も残している。百十余年の歴史をもつ旧伊達伯爵邸「鍾景閣」には、今も「政宗公料理の心得」が受け継がれている。



伊達政宗像／
仙台市博物館蔵

■伊達家の食文化を今に伝える旧伊達伯爵邸 鍾景閣のおせち料理。

百十余年の歴史を持つ伊達家の邸宅として仙台市の有形文化財にも指定されている旧伊達伯爵邸「鍾景閣」。伝統工芸品として名高い仙台簞笥に地元・宮城の食材をふんだんに使った会席料理を納めた仙台簞笥料理をはじめ、趣深い料理を大名屋敷を彷彿とさせる佇まいの中で味わう。美味と空間、伊達文化の粋を楽しむひと時は多くの方々に愛されています。

今回発売するのはおもてなしの心と仙台情緒を伝える二段重おせちと、伊達家の食文化の粋と雅を伝える三段重おせちの二種。いずれも、こだわりの品をおもてなしの心で調理する政宗公の料理心得を受け継ぐ宮城を代表するおせち料理として、伊達家の食文化が培ってきた豊かさと伝統を全国にお届けします。



鍾景閣料理長
清水石 國夫氏

[報道関係に対してのお問い合わせは]

鍾景閣: 022-398-5735 (担当者 常務 阿部・管理本部 森)

■おせち料理詳細

①限定 鍾景閣謹製 おせち料理 せんだいの松【三段重】(冷凍): 18,900円(送料込・消費税別)

<本膳【12品目】>



イセ海老、松笠くわい、手作り伊達焼き、手作り蒲鉾、黒豆 金箔、鮑のやわらか煮、数の子、凍豆腐(高野豆腐)、凍蒟蒻煮、おくら青煮、海老新丈、青麩

<二の膳【9品目】>



唐墨小川巻き、金目鯛西京焼き、牡蠣の佃煮、蒸しほや、陣笠椎茸、海老の具足煮、サーモン砵巻き、魚介のなます、栗きんとん

<三の膳【14品目】>



仙台牛粕漬け焼き、合鴨のスモーク、金柑、若桃甘露煮、鯛昆布締め、鯨しぐれ煮、鯨生ハム、蛸のやわらか煮、鮎の甘露煮、穴子の山椒白焼き、鯨昆布巻き、手毬餅、味付いくら、丁呂木 紅白

②限定 鍾景閣謹製 おせち料理 若竹【二段重】(冷凍): 12,800円(送料込・消費税別)

<本膳【17品目】>



蒸しほや、金柑、若桃甘露煮、松前漬け、味付いくら、丁呂木 紅白、栗きんとん、手作り伊達焼き、手作り蒲鉾、海老の具足煮、数の子、ずいき煮(芋がら煮)、黒豆 金箔、魚介のなます、サーモン砵巻き、もって菊、鮑のやわらか煮

<二の膳【18品目】>



若鶏の八幡巻き、牡蠣の佃煮、金目鯛西京焼き、陣笠椎茸、蛸のやわらか煮、凍蒟蒻煮、鮎の甘露煮、海老新丈、青麩、車麩煮、凍豆腐(高野豆腐)、手毬餅、おくら青煮、松笠くわい、鯨昆布巻き、宮城野ポークの仙台味噌漬け焼き、仙台牛粕漬け焼き、合鴨のスモーク

■ご予約概要

<宅配サービス(一部地区を除く)>

【ご予約締切日】2014年12月20日(土) 【お届け日】2014年12月28日(日)~1月2日(金)

※クレジットと代引きは12/25(木)締切

お問い合わせ・ご予約先：鍾景閣

企業名	／	鍾景閣
所在地	／	仙台市太白区茂庭字人来田西143-3
TEL	／	フリーダイヤル 0120-085-077(おやこでおせち)
FAX	／	022-386-6883
HP	／	http://shoukeikaku.jp
Email	／	osechi@shoukeikaku.jp