

おせち料理 今むかし

“おせち料理”が今のよう形になったのは江戸時代後半とされています。

お正月におせち料理を囲んで新しい年を祝い、みんなの健康や幸運を祈ります。

おせち料理にはそれぞれ健康・長寿・子孫繁栄などを祈る意味があり、お重への詰め方にも順番があつたりと、すべて手作りにするには大変だつたりもします。最近では、百貨店やお取り寄せで有名料亭やホテルのおせち料理を用意される方も増えています。

昔から続く伝統的な「おせち料理」。時代とともに洋風や中華風と現代風にアレンジされながらも、今もむかしも家族が顔を合わせて新しい年を迎える日を飾るおせち料理をいつまでも日本の文化として伝えて行きたいものです。



 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。