

2025年お正月の準備はマルトシにおまかせ!

お正月用品 お買い物チェックリスト

野菜	精肉	出来上がりおせち	飲料・菓子
□ 大根	□ 牛肉しゃぶしゃぶ用	□ かまぼこ	□ ビール
□ 白菜	□ 牛肉すき焼き用	□ 伊達巻	□ 日本酒
□ ほうれん草	□ 牛ブロック肉	□ 栗きんとん	□ 焼酎
□ 春菊	□ 豚ブロック肉	□ 昆布巻き	□ ワイン
□ ニンジン	□ 鶏肉お雑煮用	□ 黒豆	□ 炭酸水
□ さつま芋	□ 鴨肉	□ 田作り	□ ミネラルウォーター
□ 里芋	□ ローストビーフ	□ なます	□ ペットボトル飲料
□ ハツ頭	□ ハム	□ 錦玉子	□ 緑茶
□ ごぼう	□ 生ハム	□ ちよろぎ	□ コーヒー・紅茶
□ レンコン	□ 焼き豚	□	□ 甘酒
□ 大和芋(長芋)	□	□	□ お茶請け用のお菓子
□ たけのこ	□	□	□ アイスクリーム
□ くわい	□	□	□ ロックアイス
□ ゆり根	□	□	□
□ かぶ	□ お刺身	□ 鏡餅	□
□ さやえんどう	□ 数の子	□ もち	□
□ 長ネギ	□ いくら	□ 焼きのり	□
□ 大葉	□ 筋子	□ 黄な粉	□ 醤油
□ ゆず	□ えび	□ 片栗粉	□ 酢
□ みつば	□ カニ	□ 昆布	□ みりん
□ 生シイタケ	□ 甘口たら	□ 干しシイタケ	□ 砂糖
□ エノキ茸	□ ぶり	□ 削り節	□ 塩
□ 箱ミカン	□ 帆立	□ するめ	□ わさび
□ いちご	□ イカ	□ ごま	□ からし
□ レモン	□ 酢だこ	□ 手まり麩	□ マヨネーズ
□ 干し芋	□ スモークサーモン	□ 黒豆	□ ケチャップ
□ 干し柿	□ たらこ・明太子	□ 小豆	□ ソース
□ 甘栗	□ 山葵漬	□ 高野豆腐	□ つゆの素
□ にんにく	□	□ かんぴょう	□ 麻の爪
□ 生姜	□	□	□ 出汁の素
□	□	□	□ 屠蘇散

年末年始歳時カレンダー

15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
12 月																

冬至(ゆず湯)
クリスマスイブ
クリスマス
大晦日
年賀状の投函
大掃除(すす払い)
正月飾りを飾る

縁起の良いおせち料理のいわれ

金団と書き、財宝という意味があります。今年も豊かな生活が送れますようにとの願いが込められています。



栗きんとん

片口鰯の稚魚を干して、飴炊きにしたもの。片口鰯を農作物の肥料として使った田畑が豊作になったことから、五穀豊穗を願います。



田作り

こんにゃくを手綱に見立てることで手綱を締めるように己の心を引き締め、厳しく戒め、戦いに備える心を養うとされています。



曲がった腰と長いひげが長寿を表しているとされます。また目が飛び出している外見から、「めでたし(目出たし)」とも言われます。



海老

伊達(粹で目立つこと)という言葉と、巻物に似ていることから、教養や文化が身につくことを願う縁起物という説もあります。



伊達巻き

細く長く地中に根を張るごぼうは縁起のよい食材とされ、ごぼうを叩いて開いたたきごぼうには「開運」の意味が込められています。



ごぼう

生の魚介と大根、人参と酢で作ったことから、なますの名がつけられました。紅白のお祝いの水引をイメージして紅白なますとも呼ばれてています。



紅白なます

黄身と白身の2色が美しい錦卵は、その2色が金と銀にたとえられ、正月料理として喜ばれます。2色を錦と語呂合わせしているとも。



錦卵

形が元旦の日の出に似ていることからおめでたい食材といわれています。さらに紅白かまぼこの赤は魔除け、白は清浄を表しています。



紅白蒲鉾

仏様のいらっしゃる極楽の池にあるといわれ、汚れのない植物とされています。また根に穴があるので見通しがよいという意味です。



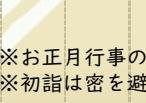
蓮根

昆布は昔「広布(ひろめ)」と言われた。ひろめは「広がる」昆布は「喜ぶ」にかけて、福が授かるとされた欠かせない一品です。



昆布巻き

先の見通しがきくという蓮根、子孫繁栄を例えた里芋等、縁起のいい食材を使っています。一つの鍋で煮ることから、家族が一つに結ばれるという意味もあります。



蓮根

海中で泳ぐ姿が帆を上げて進む船に似ていることから名付けられた帆立は、「順風満帆」の意味を込めて用いられるようになりました。



帆立

家族みんなが今年も1年、黒く日焼けするほどまに暮らし、まめに働くようになります。



黒豆

※お正月行事の名称や日程は地域によって異なる場合がございます。
※初詣は密を避ける為、三が日にこだわらず時期をずらすことをお勧めします。