報 道 用 資 料

2026年11月発行

2027年
紀文・お正月百科

［第１部］定量調査（２０２６年１月実施）

1p＿紀文・お正月全国調査2026

［第２部］特集

親世代と子世代、過ごし方に変化の兆し
7p＿“迎えるお正月”を、より楽しく、よりめでたく

＜この資料に関する問い合わせ先＞
株式会社紀文食品　広報室
TEL：03-6847-1605　E-mail：koho_tokyo1@kibun.co.jp

紀文・お正月全国調査2026

紀文がお正月百科の発信を始めたのは1980年のこと。年の初めに家族で過ごす時間をさらに楽しんでいただけるような、お正月に関する調査データやおせち料理の歴史、神社情報など、様々なお正月の情報を発信するところから始まりました。2014年からは調査の規模を拡大し、全国47都道府県20代～60代の既婚女性数千人を対象にアンケートを行い「お正月」「おせち料理」をテーマにした「お正月全国調査」を実施。時代とともに少しずつ形を変えつつも続いていく日本のお正月の姿を見つめてきました。

今回は13回目のお正月全国調査内容をご紹介いたします。

ポイント

- おせち料理の喫食率
  全体の6割強がおせち料理を食べた P. 2
- 自宅でのおせち料理の用意率
  4割強が自宅でおせち料理を用意した P. 3
- 用意したおせち料理
  全国1位は「かまぼこ」 P. 4
- 好きなおせち料理
  全国1位は「お雑煮」 P. 5
- お正月への意識
  全体の9割近くがお正月を日本の大切な伝統行事だと思っている P. 6
  全体の8割以上がお正月を家族で過ごせる大切な時間だと思っている

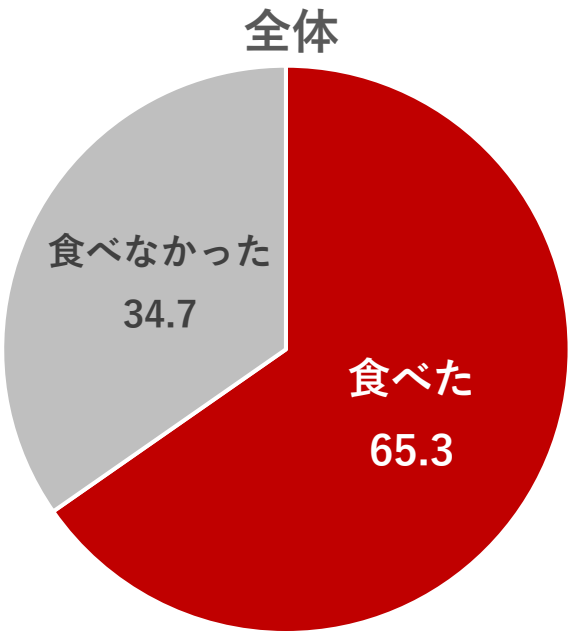
紀文・お正月全国調査2026
調査日程：2026年1月5日(月)～2026年1月16日(金)
調査手法：インターネットによるアンケート記入式
調査対象：全国47都道府県　20～69歳までの既婚女性　7,015人
　　20代1,400人、 30代1,406人、 40代1,403人、 50代1,403人、60代1,403人
調査機関：株式会社マクロミルおよび株式会社紀文食品

おせち料理の喫食率

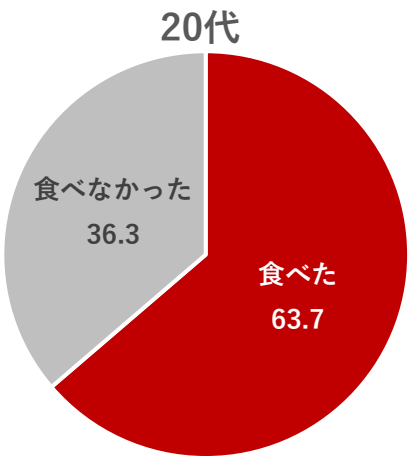
全体の6割強がおせち料理を食べた

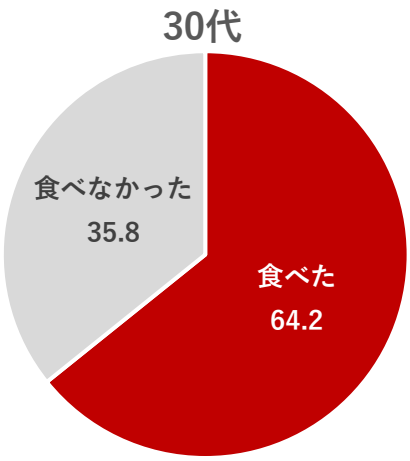
2026年のお正月に「おせち料理を食べた」と回答した人は、全体の65.3%となりました。また、年代があがるにつれ、喫食率も高いという結果となりました。

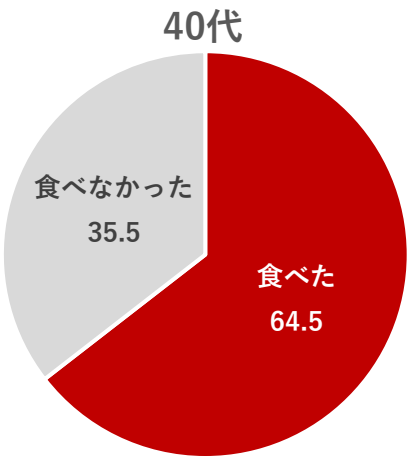
●おせち料理の喫食率 ［n=7,015/単一回答/単位%］

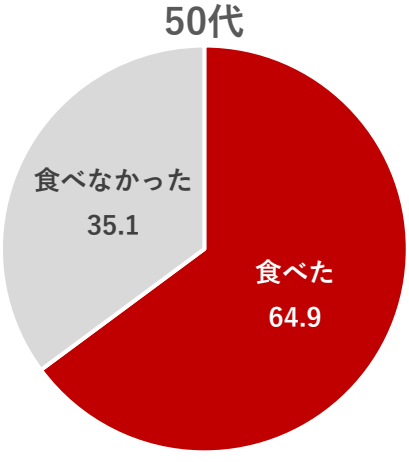


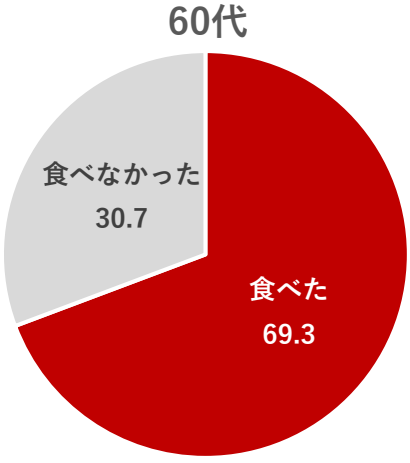
●年代別・おせち料理の喫食率 ［20代n=1,400、30代n=1,406、40･50･60代n=1,403/単一回答/単位%］











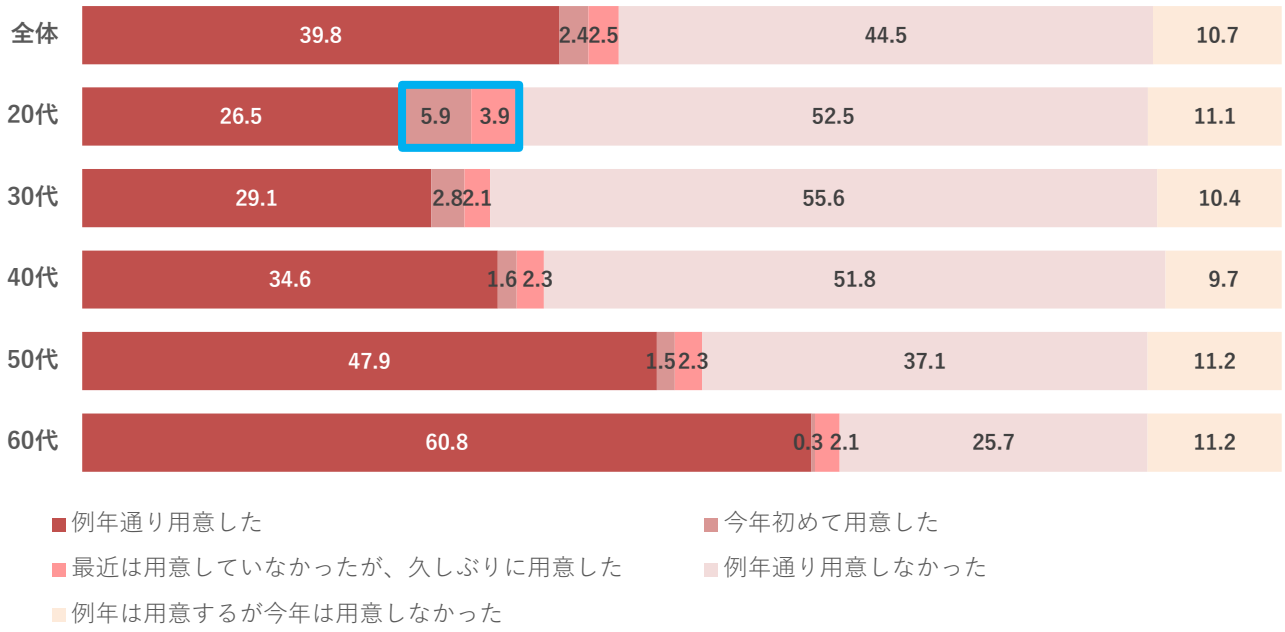
自宅でのおせち料理の用意率

4割強が自宅でおせち料理を用意した

2026年のお正月に自宅でおせち料理を用意したかについて聞いたところ、「例年通り用意した」（39.8％）、「今年初めて用意した」（2.4％）、「最近は用意していなかったが、久しぶりに用意した」（2.5％）となり、44.7％の方が自宅でおせち料理を用意したことがわかりました。

年代別にみると、20代は他の年代と比較して、「今年初めて用意した」（5.9％）「最近は用意していなかったが、久しぶりに用意した」（3.9％）と回答した方の合計値が全体に対して倍近い結果となりました。

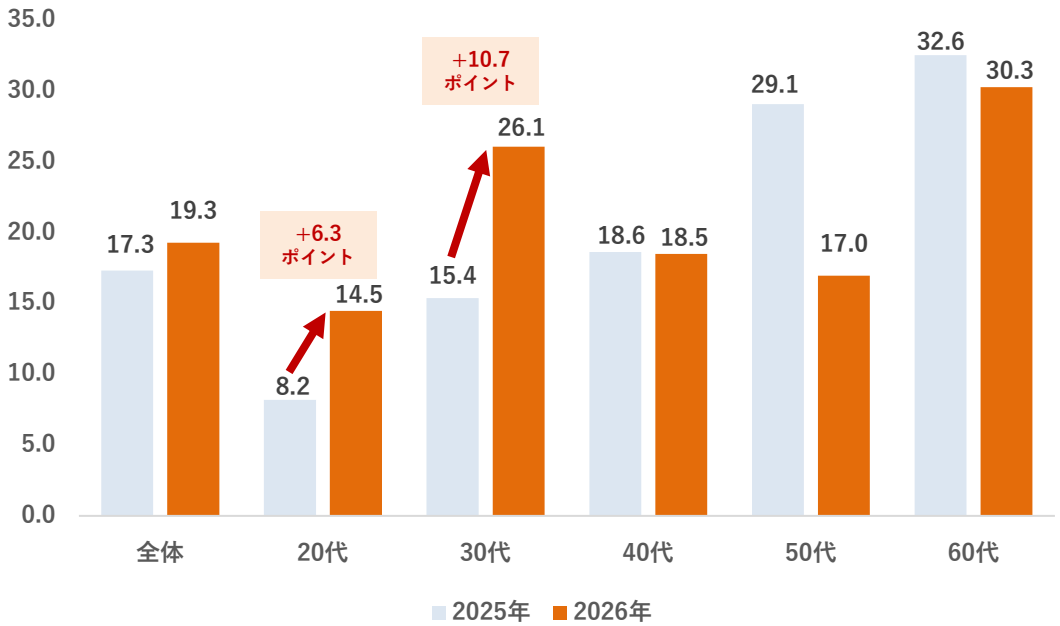
●自宅でのおせち料理の用意率 ［n=7,015、20代n=1,400、30代n=1,406 、40･50･60代n=1,403 /単一回答/単位％］



また、初めておせち料理を用意した・最近は用意していなかったが、久しぶりに用意した理由を見ると、20代では「おせち料理や正月に興味が湧いた」と回答した人が昨年に比べて6.3ポイント増加しています。さらに30代では昨年より10ポイント以上増加して26.1％となりました。

●初めておせち料理を用意した・最近は用意していなかったが、久しぶりに用意した理由で「おせち料理や正月に興味が湧いた」と回答した割合

［2025年n=369、20代n=134、30代n=78、40代n=59、50代n=55、60代n=43
2026年n=347、20代n=138、30代n=69、40代n=54、50代n=53、60代n=33/複数回答/単位％］



用意したおせち料理
全体1位は「かまぼこ」

2026年のお正月に自宅で用意したおせち料理について聞いたところ、全体1位は「かまぼこ」となりました。日本人にとってかまぼこはおせちの定番メニューのようです。

エリア別に見ると、かまぼこ・黒豆・お雑煮は、東北と沖縄県を除く全てのエリアでトップ3以内と地域を問わないことがわかります。

10ポイント以上全国より高い
5ポイント以上全国より高い

※1 関東信越（栃木県、茨城県、群馬県、新潟県、長野県）
※2 首都圏（東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨県）
※3 中部（愛知県、岐阜県、静岡県、富山県、石川県、福井県、三重県）

●用意したおせち料理 ［複数回答/単位%］

全体(n=3,138)

1	かまぼこ	81.0
2	黒豆	76.2
3	お雑煮	73.6
4	伊達巻	62.0
5	数の子	61.2
6	栗きんとん	59.7
7	煮しめ	52.9
8	なます	52.3
9	昆布巻	50.1
10	えび	49.6
11	だし巻き・厚焼玉子	48.1
12	田作り（ごまめ）	46.1
13	栗甘露煮	32.0
14	いくら・すじこ	28.8
15	たたきごぼう・酢ごぼう	27.5
16	なると・つと	22.0
17	酢だこ	20.7
18	その他	7.7

北海道(n=83)

1	お雑煮	77.1
2	黒豆	74.7
3	かまぼこ	66.3
4	伊達巻	65.1
5	数の子	56.6
5	煮しめ	56.6
7	栗きんとん	55.4
8	なます	51.8
9	昆布巻	43.4
10	えび	41.0
11	だし巻き・厚焼玉子	36.1
12	**なると・つと**	**31.3**
13	いくら・すじこ	28.9
14	栗甘露煮	27.7
15	田作り（ごまめ）	25.3
16	たたきごぼう・酢ごぼう	14.5
17	酢だこ	12.0
17	その他	12.0

東北(n=260)

1	かまぼこ	80.0
2	黒豆	69.2
3	**伊達巻**	**67.3**
4	お雑煮	63.5
5	数の子	58.5
6	栗きんとん	57.7
7	煮しめ	54.2
8	なます	49.6
9	昆布巻	47.3
10	えび	43.8
11	だし巻き・厚焼玉子	38.8
12	**なると・つと**	**32.7**
13	いくら・すじこ	29.6
14	田作り（ごまめ）	28.8
15	栗甘露煮	27.7
16	酢だこ	22.7
17	たたきごぼう・酢ごぼう	22.3
18	その他	8.8

関東信越(※1 n=431)

1	かまぼこ	84.7
2	お雑煮	73.3
3	黒豆	71.9
4	**伊達巻**	**71.7**
5	**栗きんとん**	**66.8**
6	数の子	53.6
7	なます	52.0
8	昆布巻	50.6
9	だし巻き・厚焼玉子	45.9
10	煮しめ	45.7
11	えび	41.5
12	田作り（ごまめ）	38.5
13	**なると・つと**	**32.5**
14	**酢だこ**	**32.0**
15	栗甘露煮	29.5
16	いくら・すじこ	29.2
17	たたきごぼう・酢ごぼう	20.6
18	その他	7.7

首都圏(※2 n=556)

1	かまぼこ	79.3
2	お雑煮	74.1
3	黒豆	73.4
4	**伊達巻**	**70.5**
5	**栗きんとん**	**66.5**
6	数の子	57.4
7	なます	52.2
8	昆布巻	47.5
9	煮しめ	47.3
10	だし巻き・厚焼玉子	46.2
11	田作り（ごまめ）	40.3
12	えび	38.7
13	いくら・すじこ	29.1
14	栗甘露煮	28.6
15	**酢だこ**	**28.1**
16	**なると・つと**	**27.2**
17	たたきごぼう・酢ごぼう	21.6
18	その他	7.7

中部(※3 n=573)

1	かまぼこ	83.6
2	黒豆	78.0
3	お雑煮	74.2
4	数の子	61.3
5	伊達巻	59.2
6	昆布巻	55.0
7	栗きんとん	54.5
8	**だし巻き・厚焼玉子**	**53.6**
9	煮しめ	52.4
10	**田作り（ごまめ）**	**51.3**
11	なます	50.8
12	えび	48.0
13	栗甘露煮	33.2
14	いくら・すじこ	29.3
15	たたきごぼう・酢ごぼう	26.5
16	酢だこ	21.3
17	なると・つと	12.7
18	その他	7.5

関西(n=436)

1	かまぼこ	83.9
2	**黒豆**	**82.1**
3	お雑煮	77.5
4	数の子	65.4
5	**田作り（ごまめ）**	**61.7**
6	栗きんとん	59.4
7	**えび**	**59.2**
8	**煮しめ**	**58.0**
9	伊達巻	56.0
10	なます	53.4
11	だし巻き・厚焼玉子	51.4
12	昆布巻	47.7
13	**栗甘露煮**	**40.8**
14	**たたきごぼう・酢ごぼう**	**38.8**
15	いくら・すじこ	31.4
16	酢だこ	16.1
17	なると・つと	15.1
18	その他	7.6

中四国(n=469)

1	**黒豆**	**83.2**
2	かまぼこ	79.3
3	お雑煮	76.1
4	**数の子**	**68.4**
5	**えび**	**59.1**
6	栗きんとん	58.6
7	**煮しめ**	**58.0**
8	伊達巻	55.4
9	昆布巻	53.7
9	なます	53.7
11	**田作り（ごまめ）**	**52.9**
12	だし巻き・厚焼玉子	51.0
13	**たたきごぼう・酢ごぼう**	**35.4**
14	栗甘露煮	32.8
15	いくら・すじこ	27.5
16	なると・つと	17.5
17	酢だこ	11.5
18	その他	7.2

九州(n=302)

1	かまぼこ	78.8
2	お雑煮	75.2
3	黒豆	74.8
4	**数の子**	**67.2**
5	**えび**	**62.9**
6	**煮しめ**	**59.3**
7	なます	56.3
8	栗きんとん	53.3
9	伊達巻	52.6
10	昆布巻	48.0
11	だし巻き・厚焼玉子	47.0
12	田作り（ごまめ）	46.4
13	栗甘露煮	30.5
14	たたきごぼう・酢ごぼう	28.8
15	いくら・すじこ	23.2
16	なると・つと	20.9
17	酢だこ	11.9
18	その他	5.3

沖縄県(n=28)

1	かまぼこ	60.7
2	えび	57.1
3	伊達巻	50.0
4	数の子	46.4
5	栗きんとん	42.9
6	黒豆	39.3
6	だし巻き・厚焼玉子	39.3
6	たたきごぼう・酢ごぼう	39.3
9	昆布巻	35.7
9	なます	35.7
9	田作り（ごまめ）	35.7
9	いくら・すじこ	35.7
13	栗甘露煮	32.1
14	お雑煮	25.0
14	煮しめ	25.0
16	その他	21.4
17	なると・つと	17.9
18	酢だこ	10.7

好きなおせち料理
全体1位は「お雑煮」

好きなおせち料理について聞いたところ、昨年と大きく変化はなく、全体では1位「お雑煮」、2位「栗きんとん」、3位「黒豆」となりました。エリア別に見ると、昨年同様、沖縄以外のすべてのエリアでお雑煮がトップとなっています。

お雑煮は全国各地その土地ならではの味があるため、どの地域でも人気が高いのかもしれません。紀文の公式webサイトには、全国各地のお雑煮の餅と具材についての調査もありますので、ぜひご覧ください。

紀文アカデミー：正月教室「雑煮の餅と具材の分布」
https://www.kibun.co.jp/knowledge/shogatsu/database/zoniguzai/

10ポイント以上全国より高い
5ポイント以上全国より高い

※1 関東信越（栃木県、茨城県、群馬県、新潟県、長野県）
※2 首都圏（東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、山梨県）
※3 中部（愛知県、岐阜県、静岡県、富山県、石川県、福井県、三重県）

●全体/エリア別・好きなおせち料理

［複数回答(5つまで)/単位％］

全体(n=7,015)

1	お雑煮	43.6
2	栗きんとん	37.7
3	黒豆	34.5
4	だし巻き・厚焼玉子	29.8
5	数の子	29.5
6	えび	27.9
7	かまぼこ	24.8
8	伊達巻	23.3
9	いくら・すじこ	18.8
10	煮しめ	18.6
11	なます	15.8
12	栗甘露煮	12.9
13	昆布巻	11.2
14	酢だこ	10.4
15	田作り（ごまめ）	9.8
16	たたきごぼう・酢ごぼう	5.6
17	その他	2.4
18	なると・つと	1.8

北海道(n=210)

1	お雑煮	44.8
2	栗きんとん	36.2
3	黒豆	35.2
4	**いくら・すじこ**	**29.0**
5	だし巻き・厚焼玉子	28.1
6	数の子	26.7
6	えび	26.7
8	伊達巻	24.8
9	煮しめ	23.3
10	かまぼこ	16.7
11	なます	15.7
12	昆布巻	13.8
13	栗甘露煮	8.6
14	酢だこ	7.6
15	田作り（ごまめ）	4.3
16	その他	3.3
17	たたきごぼう・酢ごぼう	1.9
18	なると・つと	1.4

東北(n=630)

1	お雑煮	38.4
2	栗きんとん	37.5
3	黒豆	34.3
4	えび	30.0
5	数の子	28.6
6	だし巻き・厚焼玉子	27.0
7	伊達巻	26.5
8	**いくら・すじこ**	**25.7**
9	かまぼこ	23.0
10	煮しめ	22.2
11	昆布巻	14.0
12	なます	12.2
13	栗甘露煮	11.9
14	酢だこ	11.4
15	たたきごぼう・酢ごぼう	5.2
16	田作り（ごまめ）	3.3
17	なると・つと	2.4
17	その他	2.4

関東信越(※1 n=945)

1	お雑煮	43.0
2	栗きんとん	37.1
3	黒豆	31.1
4	だし巻き・厚焼玉子	29.5
5	**伊達巻**	**28.7**
6	かまぼこ	28.3
7	数の子	25.5
8	えび	21.5
9	いくら・すじこ	20.0
10	**酢だこ**	**17.6**
11	なます	17.1
12	煮しめ	15.7
13	栗甘露煮	10.1
14	昆布巻	9.9
15	田作り（ごまめ）	6.3
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.9
17	なると・つと	2.8
18	その他	2.4

首都圏(※2 n=1,142)

1	お雑煮	46.9
2	栗きんとん	40.6
3	黒豆	31.3
4	**伊達巻**	**29.7**
5	かまぼこ	27.8
6	数の子	26.3
7	だし巻き・厚焼玉子	25.0
8	いくら・すじこ	23.6
9	えび	22.6
10	煮しめ	17.8
10	なます	17.8
12	酢だこ	13.4
13	昆布巻	10.7
14	栗甘露煮	8.4
15	田作り（ごまめ）	7.5
16	たたきごぼう・酢ごぼう	4.1
17	なると・つと	2.7
17	その他	2.7

中部(※3 n=1,258)

1	お雑煮	42.5
2	栗きんとん	38.7
3	黒豆	36.3
4	**だし巻き・厚焼玉子**	**35.8**
5	かまぼこ	27.3
6	数の子	26.6
7	えび	25.4
8	伊達巻	23.4
9	煮しめ	18.1
10	いくら・すじこ	16.8
11	なます	15.7
12	栗甘露煮	12.0
13	田作り（ごまめ）	11.8
14	昆布巻	11.5
15	酢だこ	9.9
16	たたきごぼう・酢ごぼう	5.2
17	その他	2.3
18	なると・つと	1.1

関西(n=835)

1	お雑煮	46.7
2	**黒豆**	**39.9**
3	栗きんとん	35.8
4	**数の子**	**35.3**
5	だし巻き・厚焼玉子	32.0
6	えび	30.4
7	かまぼこ	22.3
8	伊達巻	19.4
9	栗甘露煮	17.7
10	いくら・すじこ	16.3
11	**田作り（ごまめ）**	**15.3**
12	煮しめ	15.0
12	なます	15.0
14	昆布巻	8.9
15	酢だこ	7.1
16	たたきごぼう・酢ごぼう	6.6
17	その他	2.8
18	なると・つと	1.0

中四国(n=1,155)

1	お雑煮	43.5
2	栗きんとん	36.9
3	黒豆	36.7
4	**数の子**	**34.9**
5	**えび**	**34.3**
6	だし巻き・厚焼玉子	30.7
7	かまぼこ	25.0
8	煮しめ	18.5
9	伊達巻	18.4
10	栗甘露煮	16.0
11	なます	14.5
12	いくら・すじこ	14.4
13	田作り（ごまめ）	11.3
14	昆布巻	9.9
15	たたきごぼう・酢ごぼう	7.0
16	酢だこ	6.9
17	その他	2.3
18	なると・つと	1.0

九州(n=735)

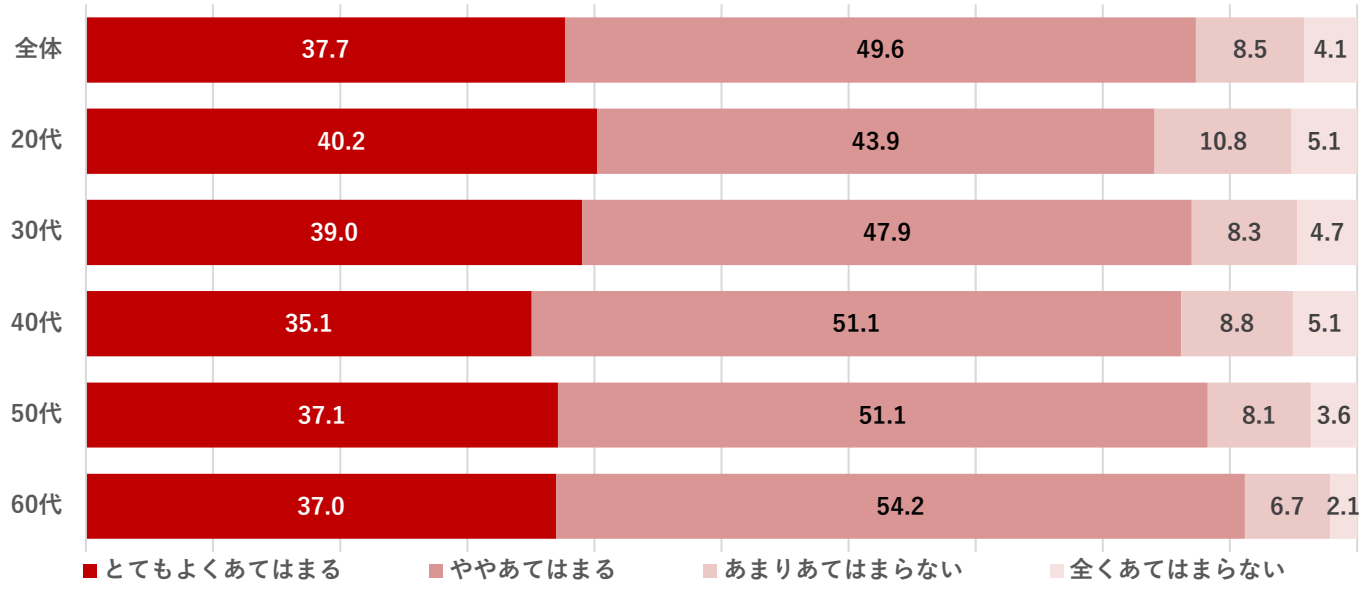
1	お雑煮	45.0
2	栗きんとん	37.1
3	**えび**	**34.0**
4	数の子	33.5
5	黒豆	32.1
6	だし巻き・厚焼玉子	26.4
7	**煮しめ**	**25.6**
8	かまぼこ	19.3
9	なます	17.7
10	伊達巻	16.5
11	栗甘露煮	16.3
12	いくら・すじこ	14.8
13	昆布巻	13.3
14	田作り（ごまめ）	12.5
15	たたきごぼう・酢ごぼう	7.2
16	酢だこ	6.4
17	なると・つと	1.6
18	その他	0.8

沖縄県(n=105)

1	だし巻き・厚焼玉子	32.4
2	栗きんとん	31.4
3	えび	30.5
4	黒豆	26.7
5	お雑煮	23.8
6	**昆布巻**	**20.0**
7	伊達巻	17.1
8	かまぼこ	15.2
8	栗甘露煮	15.2
10	数の子	14.3
10	いくら・すじこ	14.3
12	なます	11.4
13	煮しめ	9.5
14	酢だこ	8.6
15	田作り（ごまめ）	7.6
15	**その他**	**7.6**
17	たたきごぼう・酢ごぼう	6.7
18	なると・つと	1.9

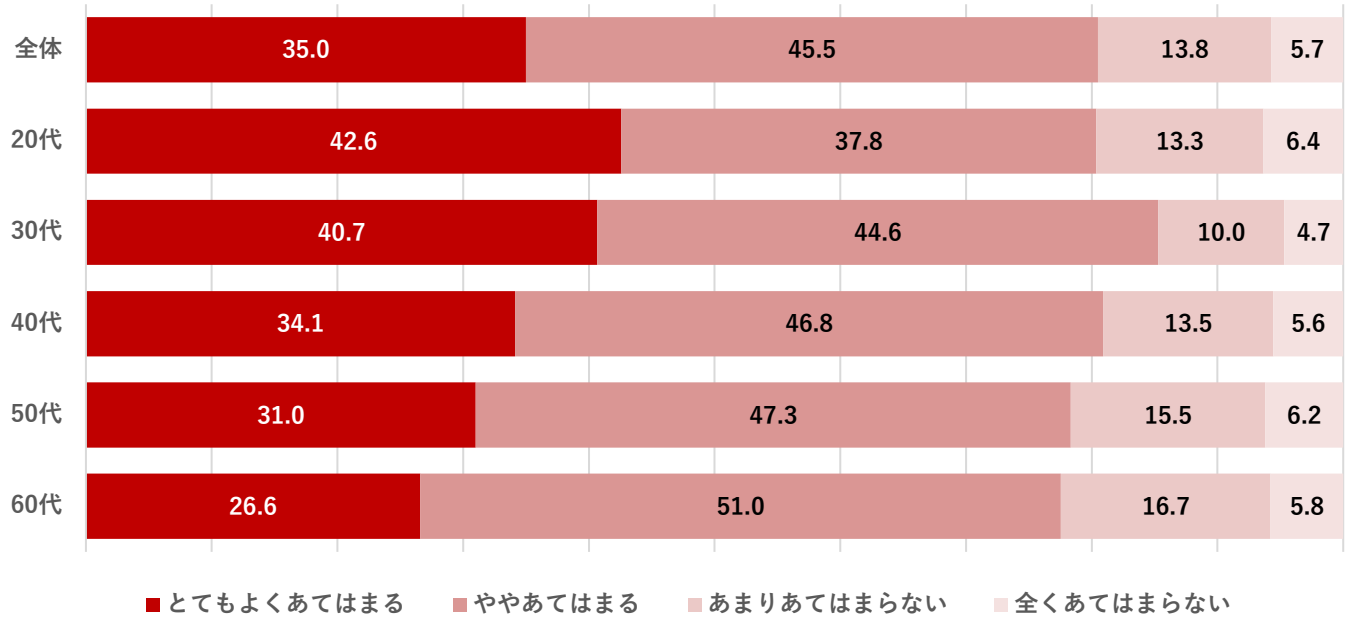
全体の9割近くがお正月を日本の大切な伝統行事だと思っている

●正月は日本の大切な伝統行事のひとつだ［n=7,015、20代n=1,400、30代n=1,406 、40･50･60代n=1,403 /単一回答/単位％］



全体の8割以上がお正月を家族で過ごせる大切な時間だと思っている

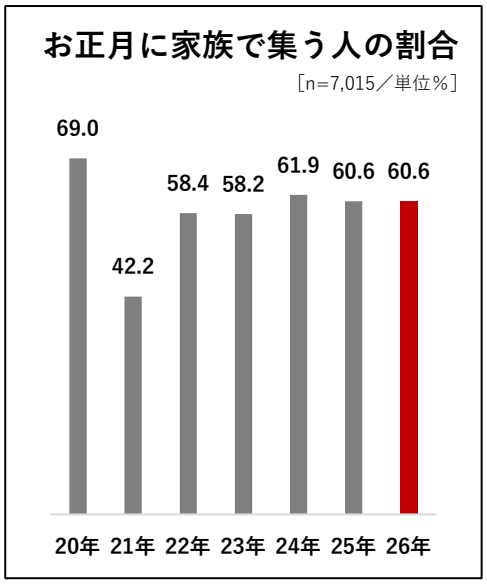
●お正月は、家族で過ごせる大切な時間だ［n=7,015、20代n=1,400、30代n=1,406 、40･50･60代n=1,403 /単一回答/単位％］

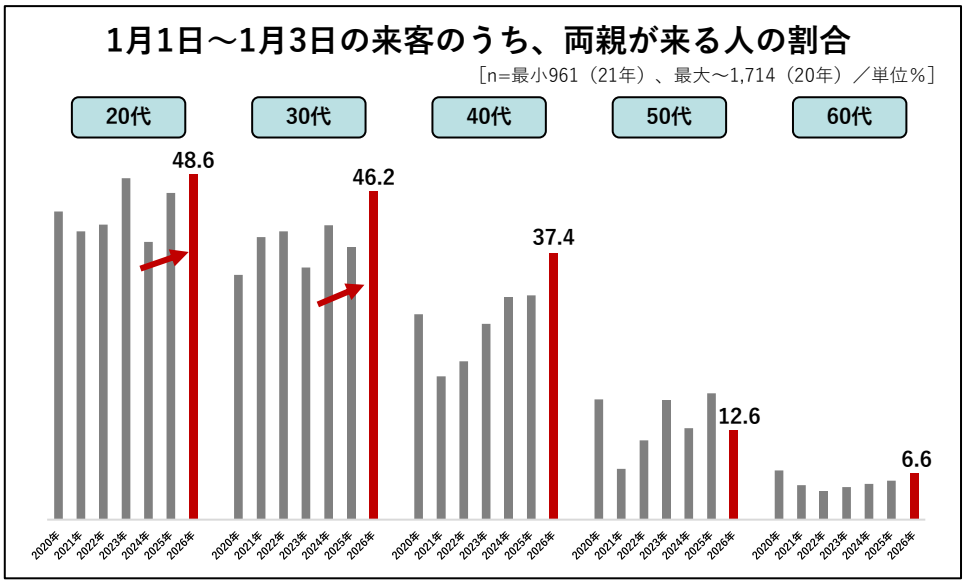


親世代と子世代、過ごし方に変化の兆し
“迎えるお正月”を、より楽しく、よりめでたく

新しい年がやってくるまで残り約1ヶ月。皆さんはお正月をどこで誰と過ごす予定でしょうか。お正月を家族と過ごす人の割合は約6割と近年横ばいである一方で、その家族の集い方に新たな傾向が見えています。

今回行った調査によると、1月1日～1月3日の来客のうち、両親が来る人の割合は20代・30代で約5割という結果に。以前までは親の元に子や孫が集まる形が一般的だったお正月ですが、近年は子や孫の元に親が訪問する形へ徐々に変わりつつあるようです。





新たに、家族を“迎える”立場が増えている若年層ですが、自宅でおせちやお正月飾りを準備する中、改めてひとつひとつのお正月の意味やいわれを考える機会も多くなるのではないでしょうか。

前半に掲載している「紀文・お正月全国調査2026」によると、26年に「初めておせち料理を用意した・最近は用意していなかったが、久しぶりに用意した理由」として、「おせち料理や正月に興味が湧いたから」という回答が、昨年と比較して20代で6.3ポイント、30代で10.7ポイント増加しています。

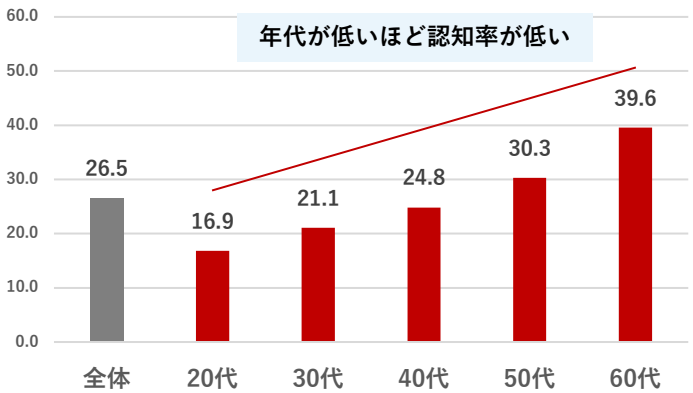
一方、お正月文化やおせち料理の意味や縁起を理解している割合は若い世代ほど低くなっています。
「お正月の鏡餅やしめ飾りは、年神様を迎えるために用意するもの」であることを知っているか聞いたところ、全年代を通して知っている人が少ない中で、20代ではわずか16.9%、30代では21.1％と全体と比較しても知っている人が少ない結果となりました。
さらに、そもそも「お正月の『おせち料理』には、それぞれに大切な“意味や縁起”がある」ことを知っているか聞いたところ、20代ではなんと半数以上が知らない、30代では約半数が知らない、という結果に。

お正月の支度をしていく中で、改めてお正月の「どうして？」を家族一緒に紐解いてみてはいかがでしょうか。

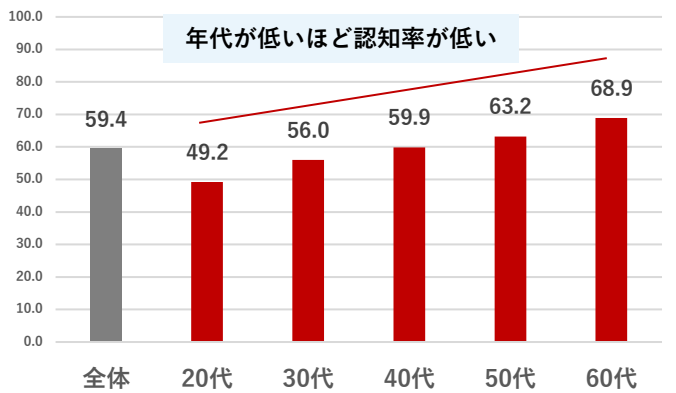
●年代別・お正月やおせちについて知っていること

［n=7,015、20代n=1,400、30代n=1,406
40･50･60代n=1,403 /単一回答/単位％］

「お正月の鏡餅やしめ飾りは、年神様を迎えるために用意するもの」



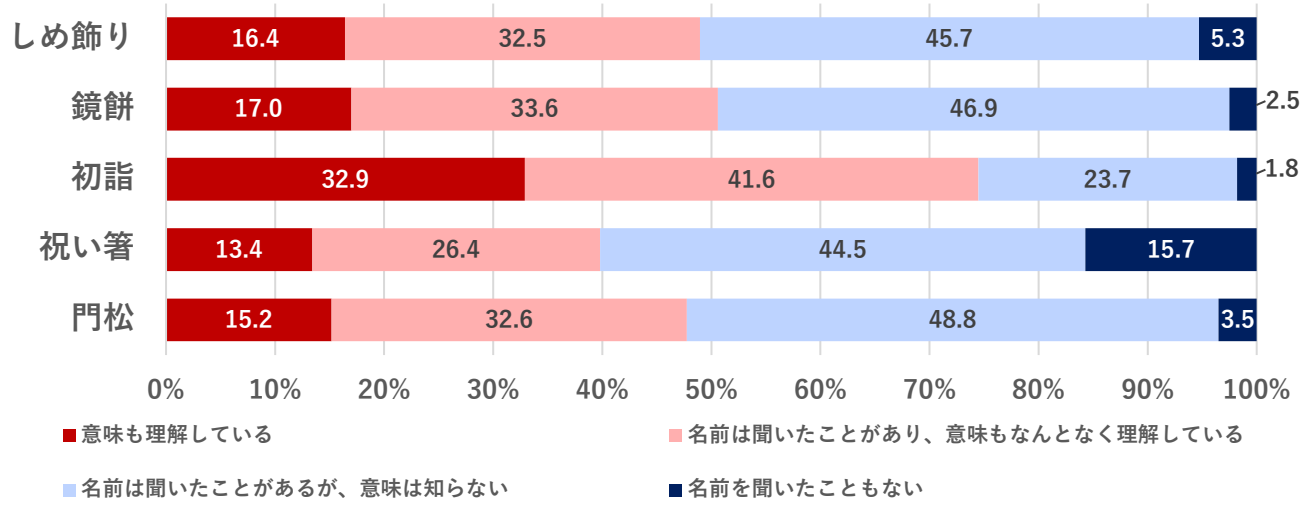
「お正月の「『おせち料理』には、それぞれに大切な“意味や縁起”がある」



お正月文化のそれぞれの名前と意味の理解度、おせち料理の具体的な意味や縁起の認知度について詳細な状況を確認すると、ほとんどの項目で年代が上がるにつれて割合が高くなっていく傾向がみられます。一方で、すべての年代で割合が低い項目も、特におせち料理でみられました。

中でもかまぼこは、第一部でご紹介した「用意したおせち料理」ランキングで1位だったにも関わらず、意味を知っている人は全体で8.9％と1割に満たない結果となりました。

●お正月文化のそれぞれの名前と意味を理解しているか ［n=7,015/単一回答/単位％］

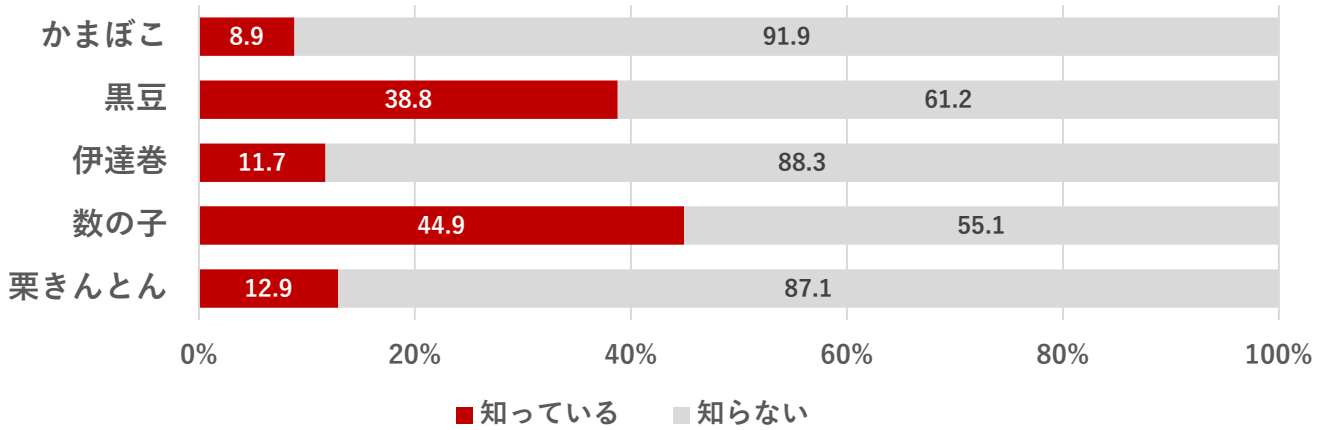


年代別理解度

「意味も理解している」「名前は聞いたことがあり、意味もなんとなく理解している」の合算

	しめ飾り	鏡餅	初詣	祝い箸	門松
20代 (n=1,400)	34.7	41.6	69.1	28.5	34.1
30代 (n=1,406)	41.5	42.4	71.6	30.7	40.0
40代 (n=1,403)	47.8	49.1	74.8	36.4	46.4
50代 (n=1,403)	54.5	55.7	75.6	44.3	53.7
60代 (n=1,403)	66.4	64.4	81.3	59.2	64.6

●おせち料理の具体的な意味や縁起を知っているか ［n=7,015/単一回答/単位％］



年代別認知度

	かまぼこ	黒豆	伊達巻	数の子	栗きんとん
20代 (n=1,400)	8.0	20.9	11.4	31.4	8.6
30代 (n=1,406)	8.1	30.8	12.2	37.3	11.7
40代 (n=1,403)	8.9	38.1	12.9	44.5	15.1
50代 (n=1,403)	9.3	47.0	11.0	51.1	15.2
60代 (n=1,403)	10.3	57.2	11.1	60.4	13.9

お正月はどうしてめでたい？「お正月」という日を正しく理解しよう！

お正月はどうしておめでたい？

年が明け、お正月になるとみんな口々に「おめでとうございます」と新年の挨拶をします。それは、人々に幸せをもたらす年神様が、家にやってくると信じられていたからです。

年神様ってだれ？

年神様は田畑の実りを守る神様。また、我々のご先祖様とも言われており、子孫に幸せをくれる存在です。
正月になると、高い山から下りてきて、家を訪ねて来ると言われています。

お正月ってどんな日？

「正」の字には、「年のはじめ」「年があらたまる」という意味があります。つまり、お正月は「一年のはじめの月」を意味しているのです。

習わしの持つ意味を知って、お正月をさらにめでたく

お正月気分をアップさせてくれる習わしにも1つ1つ大切な意味があります。ここでは、代表的なものとその意味を紹介。 知っているようで知らない習わしの背景を知って、お正月の楽しさをさらに充実させよう！

祝い箸



神聖な木とされる柳で作られた新しいお箸。
片方を人、もう一方を年神様が使うとされ両端が細くなっています。

しめ飾り



年神様に「家の中は、神聖です」と知らせるための印として、家の玄関や、神棚に飾ります。

鏡餅



お餅はもともと、神様にお供えする大切な食べ物。
お正月は年神様にお供えします。鏡をまねて丸い形に作られているため、鏡餅と言います。

初詣



新年にはじめて神社やお寺へお参りすること。昔は、「恵方」という、その年の縁起の良い方角にある近くの神社へ行っていました。

門松



昔、お正月に年神様が下りてくるときの目印として木を立てたのが始まり。
松や竹などの一年中葉が緑の植物が使われています。

おせち料理の意味を紹介！お正月の食卓を彩る楽しいおせち

皆さんが何気なく用意しているおせち料理にも、それぞれにきちんと意味があります。込められた願いを知れば、おせち料理の支度がより楽しくなること間違いなし！



かまぼこ

かまぼこは「日の出」を象徴するもの。紅はめでたさと慶びを、白は神聖を表します。



黒豆

「まめ」は元来、丈夫・健康を意味する言葉です。



数の子

ニシンの卵巣にはたくさんの卵が含まれるので、子孫繁栄の縁起物です。



伊達巻

昔は文書や絵は巻物にしていたことから、知識が増えるようにとの願いが込められています。



栗きんとん

黄金色に輝く財宝に例えて、豊かな1年になるよう願いが込められています。



昆布巻

「こんぶ」に「よろこぶ（よろこんぶ）」という意味をかけ、一年を喜びながら生活できるようにとの願いが込められています。



田作り

かつて田畑に肥料として小魚を撒いたことから、作物がたくさん実るようにとの願いが込められています。



海老

海老のように、長いひげをはやし、腰が曲がるまで長生きできるようにという願いが込められています。

おせちをもっと気軽に、もっと華やかに！

かんたんワンプレートで楽しむおせち



皿盛り

家にある一番大きなお皿に順番に市販のおせちを並べるだけでおせちの華やかさと清々しさを演出できます。

飾り切りで見た目の華やかさをプラス



うさぎの飾り切り

和食の基本がすべて詰め込まれているといわれるおせち料理。飾り切りという美しい切り方もその一つです。

詳しくは、以下リンクよりご確認ください。
皿盛り：https://www.kibun.co.jp/brand/osechi/moritsuke/one-plate/index.html
飾り切り：https://www.kibun.co.jp/brand/osechi/moritsuke/kazarigiri/index.html