

幽玄監修 和風おせち二段重

お品名		原材料
一の重	和牛アスパラ巻	牛肉、グリーンアスパラガス、しょうゆ、砂糖、本みりん、風味調味料/調味料(アミノ酸等)、酵素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・ゼラチンを含む)
	鶏バジル焼き	鶏肉、鶏肉味付け用調味料(植物油、食塩、チキنعキス、ローズマリー、オレガノ、コショウ、セージパウダー、タイム、ナツメグパウダー)/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、重曹、着色料(カロチン)、香料、香辛料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	蒸し鶏菜の花ごま和え	鶏肉、菜の花、醸造酢、しょうゆ、ごま油、わらごま、清酒、砂糖、ラー油/調味料(アミノ酸等)、香辛料、着色料(トウガラシ色素)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)
	海老塩ゆで	えび、食塩、(一部にえびを含む)
	鰯のしし	ゆで卵、鶏肉、砂糖、しょうゆ、レーズン、油脂加工品、上新粉、パン粉、魚肉すり身(タワ、砂糖)、酢調整粉、食塩/加工デンプン、pH調整剤、グリシン、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
	小鯛明太焼き	小鯛、魚肉すり身(タワ、砂糖)、辛子めんたいこ(すけとうだらの卵、発酵調味料、果糖ブドウ糖液糖、食塩、でん粉加工品、唐辛子、かつお節エキスを、昆布エキスを)、油脂加工品、昆布エキスを、本みりん/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、pH調整剤、グリシン、酸化防止剤(V.C)、ナイアシン、着色料(紅麹、クチナシ)、酵素、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
	あわび汐蒸し	あわび、清酒、しょうゆ、風味調味料、かつお節エキスを、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酒粕、pH調整剤、(一部に小麦・乳成分・あわび・大豆を含む)
	万願寺唐辛子	甘とうがらし、しょうゆ、砂糖、植物油、かつお節、昆布エキスを、(一部に小麦・大豆を含む)
	子持ち鮎甘露煮	鮎、水あめ、砂糖、しょうゆ、酒、みりん、(一部に小麦・大豆を含む)
	煮六子けんちん	かぶ、スクランブルエッグ(液卵、植物油、還元水飴、でん粉、醸造酢、食塩)、発菌凍結卵、魚肉すり身(タワ、砂糖)、水産卵、乾しいたけ、砂糖、にんじん、ベシヤメルソース、食用なたね油、でん粉、本みりん、清酒、小麦粉、たまりしょうゆ、みつば、しょうゆ、発菌加工凍結卵、油脂加工品、食塩、昆布エキスを、しょうゆ、風味調味料、かつお節エキスを、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、着色料(クチナシ、カラメル)、カウレダイコン抽出液、グリシン、pH調整剤、酒精、甘味料(スクビア、カンゾウ)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)
二の重	帆立貝柱ウニ焼き	帆立貝、わらうニ(ウニ、酒粕、加工卵黄、砂糖、小麦粉、食塩、粉末大豆、還元水飴、油脂、脱脂粉乳)、ウニ、発菌加工凍結卵、本みりん、小麦粉、清酒、食塩/ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、香料、セルロース、甘味料(ソルビット)、着色料(黄5、黄4)、増粘剤(CMC-Na、キサンタン)、リン酸塩(Na)、くみ液、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)
	にしんオレンジ漬け	にしん、食用なたね油、食用オリーブオイル、米酢、オレンジジュース(濃縮還元)、砂糖、食塩、黒しょう、香辛料/調味料(アミノ酸等)、香料、(一部にオレンジを含む)
	柚子かぶら	かぶら、醸造酢、砂糖、ゆず皮、食塩/調味料(アミノ酸等)
	パプリカ 赤黄	パプリカ、食塩
	真鯛龍皮巻	真鯛、昆布加工品(昆布、砂糖、醸造酢)、甘酢生薬(しょうが、食塩、醸造酢)、食用卵、砂糖、醸造酢/調味料、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクラロース)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(野菜色素)、(一部に小麦を含む)
	ズワイ蟹巻	ズワイ蟹、大根、砂糖、醸造酢、食塩、(一部にかに、小麦を含む)
	かすみ梅ジュレ掛け	梅シラップづけ(青梅、砂糖)、還元糖粉分解物、砂糖、梅酒、寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤
	数の子松前漬け	松前漬(塩漬にんにんにんじん、食塩)、昆布、砂糖、しょうゆ、すめ、食塩、いもエキスを調味料、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料、醸造酢、かつおエキスを調味料、たん白加水分解物、酵母エキスを、塩数の子(鰯の卵、食塩)/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘多糖類、pH調整剤、唐辛子抽出物、乳化剤、(一部に小麦・いも・大豆を含む)
	西京卵からすみまぶし	鶏卵、からすみ、米みそ、砂糖/酒精、(一部に卵・大豆を含む)
	海老チーズ月冠	海老、魚肉すり身(タワ、砂糖)、プロセスチーズ、油脂加工品、砂糖、昆布エキスを、食塩/加工デンプン、グリシン、乳化剤、(一部にえび・卵・乳成分・大豆を含む)
三の重	銀鮭昆布巻	銀鮭、昆布、砂糖、しょうゆ、本みりん、(一部に小麦・大豆を含む)
	鶏つくね団子	鶏肉、砂糖、しょうゆ、パン粉、油脂加工品/増粘多糖類、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
	銀鮭吟醸粕漬け	銀鮭加工品(銀鮭、食塩)、酒かす、塩麹、砂糖、本みりん/酒精、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、チヤ抽出物)、(一部にえびを含む)
	ぶり照り焼き	ぶり、本みりん、しょうゆ、(一部に小麦・大豆を含む)
	味付けいくら	鮭卵、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆・いくらを含む)
	紅白なます	大根、金時人参、菊の花、ゆず、漬け原材料(果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩)/調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)
	くるみ餡炊き	くるみ、砂糖、水あめ(米、大麦)、みりん、食塩、寒天、(一部にくるみを含む)
	田つくり	かたくりわし、砂糖、水あめ、しょうゆ、たん白加水分解物、寒天、(一部に小麦・大豆を含む)
	市田植チーズ射込み	干し柿、さつまいも、ナチュラルチーズ/安定剤(増粘多糖類)、(一部に乳成分を含む)
	黒豆 全箔	黒大豆、砂糖、赤酒、みりん、ワイン、食塩/ソルビトール、pH調整剤、着色料(全箔)、(一部に大豆を含む)
四の重	平きんとん	さつまいも、いもあん(さつまいも、砂糖、水あめ、還元水飴、寒天、食塩)/着色料(クチナシ)、pH調整剤、増粘多糖類、漂白剤(亜硫酸塩)
	海老高野博多	凍り豆腐、魚肉すり身(タワ、砂糖)、海老、長いも、ろろ、油脂加工品、本みりん、昆布エキスを、砂糖、清酒、食塩、醤油、かつお節/炭酸K、加工デンプン、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(クチナシ)、pH調整剤、(一部にえび・卵・乳成分・大豆・やまいもを含む)
	境日ゆば含ませ煮	湯葉、本みりん、かつお節、しょうゆ、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
	絹さや	絹さや、砂糖、食塩
	葉付きんかん	金柑、砂糖
	とうもろこし 粒含ませ煮	とうもろこし粒(小麦グルテン、もち粉、カーネルコーン、コーンパウダー、豆乳)、本みりん、しょうゆ、かつお節、砂糖/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
	よもぎ 粒含ませ煮	よもぎ粒(小麦グルテン、もち粉、もちろ(よもぎ)、粉末よもぎ)、本みりん、しょうゆ、かつお節、砂糖/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
	人参ねじり梅	にんじん、砂糖、しょうゆ、清酒、食塩、風味調味料/グリシン、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
	椎茸煮	乾しいたけ、しょうゆ、砂糖、かつお節/グリシン、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
	厚焼玉子	卵黄、本みりん、魚肉すり身(タワ、砂糖)、清酒、還元糖粉分解物、食用なたね油、発菌加工凍結卵、油脂加工品、食塩/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・大豆・ゼラチンを含む)
五の重	焼きカニ真丈	魚肉すり身(タワ、砂糖)、ベニズワイガニ、本みりん、油脂加工品(植物油、食塩、乾燥卵白、乳たん白加工品)、牛乳、大和芋、昆布エキスを、あおき、食塩、海苔加工品、バター、小麦粉、砂糖、こしょう/加工デンプン、トレハロース、増粘多糖類、ソルビット、着色料(カロチン)、(一部にかに・小麦・卵・乳成分・大豆・やまいもを含む)
販売者 株式会社 魚萬珍味堂 大阪市中央区高津3丁目7-7 TEL 06-6633-5186		名 称 惣菜(おせち料理)
製造所 株式会社 白鳥アーズ 大島工房 岐阜県郡上市白鳥町大島1849		原材料名 原材料は、上記に記載
		内容量 1斤
		賞味期限 冷凍状態(-10℃以下) 2027年1月31日
		保存方法 冷凍(-10℃以下)で保存してください。
		使用方法 低温で解凍し、お早めにお召し上がりください。
		栄養成分表示 熱量:1767 kcal たんぱく質:117.5 g 脂質:77.6 g (1折あたり) 炭水化物:140.9 g 食塩相当量:13.3 g ※この表示値は、目安です。
		 カップ シュリンクフィルム  重箱 お品書き