

四谷・日本料理「鈴なり」おせち料理三段重

	品名	原材料名	食品添加物	アレルゲン(29品目対象)
一 の 重	春菊と栗麩の胡麻酢和え	なま麩(小麦グルテン、もち米粉、もち米加工品(もち米粉、砂糖))、もちきび、もちあわ、春菊、ごまペースト、醸造酢、砂糖、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、本みりん、しょうゆ、麦芽糖調製品(麦芽糖、寒天)、清酒、だし(かつお節、昆布)、食塩	増粘剤(増粘多糖類)	小麦・ごま・大豆
	金柑	金柑、砂糖、白生あん(ライ豆)、ワイン、水あめ、寒天	トレハロース	
	黒糖と栗あんの手まり	栗、黒糖、砂糖、手亡豆、水あめ、寒天	加工でん粉、トレハロース、増粘剤(増粘多糖類)、酸味料	
	竹の子土佐煮	たけのこ水煮(たけのこ)、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
	わかめ	茹でわかめ(わかめ)、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
	菜の花福良漬	菜の花、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
	焼目ゆば巻	ゆば(大豆)、しょうゆ、本みりん、清酒、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
	数の子美味漬	数の子、でん粉分解物、粉末酒、粉末しょうゆ、かつおエキス、砂糖、食塩、かつお節粉末、昆布粉末	調味料(アミノ酸等)、環状オリゴ糖、香料、酸味料、苦味料	小麦・大豆
	栗わさび松前漬	昆布、数の子、砂糖、塩漬葉茎わさび、スルメ、にんじん、たん白加水分解物、しょうゆ、ブドウ糖果糖液糖、食塩、かつおエキス調味料、発酵調味料、醸造酢、魚醤調味液	調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酒精、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、香料、ビタミンB1、カラシ抽出物、香辛料抽出物	小麦・いか・大豆
	手まり麩	なま麩(小麦グルテン、もち米粉)、砂糖、しょうゆ	着色料(ベニコウジ)	小麦・大豆
	たたきごぼう	ごぼう、ごま、ごまペースト、しょうゆ、醸造酢、砂糖、清酒、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、だし(かつお節、昆布)		小麦・ごま・大豆
	にしん昆布巻	素干にしん(にしん)、昆布、砂糖、清酒、しょうゆ、本みりん		小麦・大豆・ゼラチン
	鯛さや	きぬさや、食塩、だし(昆布)		
	かつおくるみ	くるみ、砂糖、しょうゆ、かつお節、清酒		くるみ・小麦・大豆
	浜汐海老	海老、食塩		えび
	田作り	素干かたちいわし(かたちいわし)、砂糖、しょうゆ、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、清酒		小麦・大豆
	ひょうたん高野豆腐	こうや豆腐(大豆)、しょうゆ、砂糖、本みりん、だし(かつお節、昆布)	豆腐用凝固剤(塩化Ca)、重曹	小麦・大豆
	甘露若桃	桃、砂糖、リキュール	酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、香料	もも
	市松かまぼこ	魚肉、砂糖、タピオカでん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、本みりん、魚介エキス、椎茸だし	着色料(クチナシ)	えび・卵・大豆
二 の 重	伊達巻	鶏卵、砂糖、魚肉(たら)、発酵調味液、食塩	加工でん粉、トレハロース、乳化剤、着色料(クチナシ)	小麦・卵
	牛しぐれ煮	牛肉、生姜、清酒、本みりん、しょうゆ、砂糖		小麦・牛肉・大豆
	ふぐ手綱	卵黄(鶏卵)、全卵(鶏卵)、シロサバフグ、海老、砂糖、醸造酢、小麦粉、乾燥マッシュポテト、植物油脂(なたね油、大豆油)、還元水あめ、きゅうり、本みりん、バター、食塩、タピオカでん粉、乾燥卵白	加工でん粉、増粘剤(増粘多糖類)、乳化剤	えび・小麦・卵・乳成分・大豆
	海老しいたけ	海老、乾しいたけ、馬鈴薯でん粉、清酒、本みりん、食塩、しょうゆ、砂糖、こしょう、酵母エキス		えび・小麦・大豆
	裏白しいたけ	魚肉すり身(ぐち、砂糖)、乾しいたけ、馬鈴薯でん粉、小麦でん粉、本みりん、砂糖、乾燥卵白、清酒、食塩、しょうゆ、酵母エキス		小麦・卵・大豆
	鯉の子	鯉の卵、しょうゆ、清酒、本みりん、砂糖、生姜、だし(かつお節、昆布)、粉飴、麦芽糖、くず粉、食塩	加工でん粉、トレハロース	小麦・大豆
	いんげん	いんげん、食塩、だし(昆布)		
	あじろ蒟蒻	こんにやく(こんにやく精粉(こんにやくいも)、海藻粉末)、本みりん、しょうゆ、清酒、砂糖、ごま油、だし(かつお節、昆布)、とうがらし	加工でん粉、セルロース、消石灰	小麦・ごま・大豆
	煮鮎	あわび、本みりん、しょうゆ、清酒、だし(昆布)		小麦・あわび・大豆
	鶏治部煮	鶏肉、しょうゆ、本みりん、粉飴、麦芽糖、砂糖、くず粉、だし(かつお節、昆布)、生姜、食塩	加工でん粉、トレハロース	小麦・大豆・鶏肉
	松笠いか雲丹焼	松笠いか(コウイカ、食塩)、茹でうに(うに、食塩)、卵黄、清酒、砂糖、麦芽糖調製品(麦芽糖、寒天)、本みりん、食塩、だし(昆布)	増粘剤(増粘多糖類)、安定剤(増粘多糖類)	卵・いか・りんご
	蓮根入りつくねの照り煮	鶏つくね(鶏肉、れんこん、玉ねぎ、食用油脂、タピオカでん粉、しょうゆ、食塩、魚介エキス調味料、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、大豆油)、本みりん、清酒、砂糖、しょうゆ、粉飴、麦芽糖、だし(かつお節、昆布)、くず粉、山椒粉、食塩	加工でん粉、トレハロース	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	スモークサーモン	サーモントラウト、食塩、砂糖	トレハロース	さけ
	彩りきぬた巻	だいこん、干し柿、きゅうり、にんじん、紫キャベツ、薄焼玉子(鶏卵、還元水あめ、砂糖、発酵調味料、醸造酢、大豆油、食塩)、砂糖、醸造酢、ゆず皮、食塩	安定剤(加工でん粉、キサンタンガム)、着色料(クチナシ)、酸化防止剤(亜硫酸塩)	卵・大豆
	鶏胡桃松風	鶏肉、レーズン、くるみ、全卵、砂糖、生姜、みそ、しょうゆ、けしの実、清酒、だし(かつお節、昆布)		くるみ・小麦・卵・大豆・鶏肉
	つぶ貝と小松菜の鉄ばえ	小松菜、つぶ貝、みそ、砂糖、醸造酢、清酒、卵黄、本みりん、麦芽糖調製品(麦芽糖、寒天)、ごまペースト、からし、しょうゆ、食塩、だし(かつお節、昆布)	増粘剤(増粘多糖類)、着色料(ウコン)	小麦・卵・ごま・大豆
	一口昆布巻	昆布巻(昆布、かんぴょう)、砂糖、清酒、しょうゆ、水あめ		小麦・大豆
	豚八幡巻	豚肉、ごぼう、本みりん、砂糖、しょうゆ、清酒、植物油脂(なたね油、大豆油)、だし(かつお節、昆布)		小麦・乳成分・大豆・豚肉
三 の 重	黒豆	還元水あめ、黒大豆、砂糖	重曹	大豆
	梅麩	なま麩(小麦グルテン、もち米粉、もち米加工品(もち米粉、砂糖))、砂糖、しょうゆ	着色料(ベニコウジ、クチナシ)	小麦・大豆
	紅白なます	だいこん、にんじん、醸造酢、砂糖、ゆず皮、食塩		
	いくら醤油漬	鯉の卵、しょうゆ、オリゴ糖、還元水あめ、食塩、かつお節エキス、米発酵調味料、本みりん、昆布エキス、酵母エキス		小麦・いくら・大豆
	きんとん	白生あん(手亡豆、ライ豆)、砂糖、水あめ	トレハロース、着色料(クチナシ)	
	甘露栗	栗、砂糖	着色料(クチナシ)	
	渋皮栗	栗、砂糖		
	小川サーモン	サーモントラウト、ソディカ、醸造酢、砂糖、食塩、清酒	酵素	いか・さけ・ゼラチン
	鯖ざく巻	きゅうり、メさば(さば、醸造酢、食塩、砂糖、昆布エキス、酵母エキス)、薄焼玉子(鶏卵、還元水あめ、砂糖、発酵調味料、醸造酢、大豆油、食塩)、酢漬生姜(生姜、果糖、醸造酢、水あめ、食塩)、醸造酢、砂糖、食塩	安定剤(加工でん粉、キサンタンガム)、着色料(クチナシ)	卵・さば・大豆
	アジの南蛮漬	玉ねぎ、鰯、パプリカ、にんじん、しょうゆ、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、小麦粉、醸造酢、本みりん、清酒、砂糖、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
	銀鯉西京焼	ギンザケ、みそ、本みりん、しょうゆ、砂糖、清酒、食塩、魚醤		小麦・さけ・大豆
	海老と豆腐の手鞠新文	漬海老(海老、砂糖、食塩)、豆腐(大豆)、茹で小えび(アキアミ、食塩)、もち米粉、本みりん、豆乳、ごま油、しょうゆ、清酒、砂糖、乾苜蓿のり、食塩	豆腐用凝固剤(硫酸Ca、塩化Mg)	えび・小麦・ごま・大豆
	カシューナッツの飴炊き	カシューナッツ、砂糖、植物油脂(大豆油、ごま油)		カシューナッツ・ごま・大豆
	きやらぶきのごま和え	ふき佃煮(ふき、しょうゆ、砂糖、食塩、唐辛子エキス)、いりごま	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、乳酸Ca	小麦・ごま・大豆
	カキの新文	魚肉すり身(ぐち、砂糖)、ほうれん草、にんじん、カキ、本みりん、小麦でん粉、清酒、乾燥卵白、砂糖、食塩、しょうゆ、酵母エキス、ニンニク、青海苔粉、生姜、とうがらし		小麦・卵・大豆
	ほうれん草のナムル	ほうれん草、ごま油、いりごま、食塩	調味料(アミノ酸等)	ごま
	合鴨バストラミ	合鴨肉、香辛料、食塩、砂糖、紅茶	ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	

※アレルギー表示については、盛付済み商品のため、周囲の食品への付着の可能性についてもご注意ください。

栄 養 成 分 表 示 1セット(54品目) 当たり	
エネルギー	2365kcal
たんぱく質	128.8g
脂質	97.0g
炭水化物	250.9g
食塩相当量	13.14g

この表示値は、目安です。