

おせち料理二段重

名称	そうざい(おせち料理)
品名	原材料名
トリュフ入りレーズン松風	鶏肉、鶏卵、レーズン、米みそ、醤油、清酒、砂糖、ブランデー、トリュフ、片栗粉、けしの実、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)
鱈照焼	ぶり、たれ(醤油、糖類(砂糖、ぶどう糖)、発酵調味料、水飴、食塩、昆布エキス、かつおエキス、寒天、酵母エキス)、黒糖/増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、酒精、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
若桃蜜煮	もも、砂糖、リキュール/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、(一部にももを含む)
松笠イカ白焼	いか、砂糖、醤油、発酵調味料、食塩/酒精、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・いか・大豆を含む)
サーモン西京焼	アトランティックサーモン、米みそ、清酒、砂糖、本みりん、食塩、(一部にさけ・大豆を含む)
五郎島金時の渋皮栗きんとん	いもきんとん(さつまいも、水飴、砂糖、食塩)、渋皮付栗甘露煮/着色料(カロチノイド)
海老旨煮	えび、砂糖、還元水飴、醤油、みりん、食塩/酒精、pH調整剤、グリシン、(一部に小麦・えび・大豆を含む)
田作り	かたくちいわし、砂糖、醤油、植物油脂、みりん風調味料、食塩、調味酢、チキンエキス、野菜エキス、唐辛子/甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
伊達巻柚子風味	鶏卵、砂糖、魚肉(タラ)、柚子、みりん、でん粉、食塩、植物油脂/加工でん粉、(一部に小麦・卵を含む)
数の子醤油漬	数の子、醤油、砂糖、かつお節エキス、植物たん白加水分解物、食塩、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
黒豆金箔	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(金箔)、(一部に大豆を含む)
紅白かまぼこ	魚肉、でん粉、みりん、食塩、砂糖、ぐちエキス、魚醬/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、着色料(コチニール)、(一部に小麦・魚醬(魚介類)を含む)
甘海老麴漬	甘えび、米こうじ、みりん、食塩/酒精、(一部にえびを含む)
豚と筍の角煮	豚角煮(豚ばら肉、醤油、発酵調味料、その他)、筍、本みりん、醤油、淡口醤油、清酒、砂糖、風味原料(かつお節、さば節、煮干し、その他)/増粘剤(加工でん粉)、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル)、(一部に小麦・さば・大豆・豚肉を含む)
味付菜の花	菜の花、液体昆布だし/調味料(アミノ酸等)、酒精
手毬餅	上用粉(うるち米)、砂糖、小豆こし餡、餅粉、麦芽糖、還元水飴、食塩/酵素、着色料(紅麴、アカダイコン、スピルリナ青)、(一部に大豆を含む)
和風ミートローフ	豚肉、鶏肉、牛肉、鶏卵、清酒、煮豆、玉ねぎ、人参、醤油、砂糖、米みそ、ピスタチオ、淡口醤油、おから、片栗粉、すり生姜、すりんにく、食塩、乾燥ひじき、粉山椒/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
ほたるいかしぐれ煮	ほたるいか、醤油、砂糖、水飴、還元水飴、食塩、生姜/酸味料、(一部に小麦・いか・大豆を含む)
蛸やわらか煮	ボイルたこ、果糖ぶどう糖液糖、醤油、砂糖、米発酵調味料、食塩、カキエキスパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料/増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、酒精、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、紅麴)、グリシン、(一部に小麦・大豆を含む)
穴子八幡巻	あなご、ごぼう、醤油、砂糖、発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、カラメル)、増粘多糖類、甘味料(ソルビトール)、(一部に小麦・大豆を含む)
湯葉含め煮	大豆、和風調味料(米発酵調味料、水飴、魚介エキス、その他)、砂糖、米発酵調味料、食塩、植物油脂/酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、保存料(ポリリン)、(一部に小麦・さば・大豆・魚介エキス(魚介類)を含む)
鮭ルイベ漬 いくら掛け	鮭のルイベ漬(サケ、鮭卵、醤油、その他)、いくら醤油漬(鮭卵、水飴、醤油、その他)/酸味料、トレハロース、酸化防止剤(ビタミンC)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)、増粘多糖類、酵素、(一部に小麦・いくら・さけ・大豆を含む)
スモークサーモン	サーモントラウト、食塩、砂糖/調味料(有機酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部にさけを含む)
練卵の花和え	ニシン、おから、醸造酢、りんご酢、砂糖、食塩、昆布、唐辛子/着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)
白きくらげ甘酢漬	醸造酢、砂糖、乾燥白きくらげ、唐辛子、(一部に小麦を含む)
鮭骨昆布巻	ベニサケ、昆布、醤油、砂糖、水飴、還元水飴、(一部に小麦・さけ・大豆を含む)
鮎生姜煮	エゾアワビ(台湾、韓国)、淡口醤油、砂糖、清酒、カキソース、豆板醬、生姜、ねぎ、こしょう/調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・あわび・大豆を含む)
だし若布	乾燥わかめ、液体昆布だし/調味料(アミノ酸等)、酒精
合鴨パストラミ	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)
帆立燻製	ほたて貝、清酒、食塩
鶏塩麴焼	鶏肉、米こうじ加工品、合成清酒、醸造調味料、砂糖、植物油脂/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に大豆・鶏肉を含む)
くらげ入り紅白なます	大根、塩蔵くらげ、金時人参、醸造酢、砂糖、ゆず果汁、干し菊、食塩、昆布、唐辛子、(一部に小麦を含む)
かじき昆布	クロカジキ、昆布、千切生姜、食塩、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤、(一部に小麦を含む)
味付菜の花	菜の花、液体昆布だし/調味料(アミノ酸等)、酒精

内容量	33品目 2人前	販売者	(株) サッポロライオン 東京都渋谷区恵比寿1-23-23 恵比寿スクエア6階 TEL 03-5447-6197	栄養成分表示(1台あたり)	
賞味期限	2021年1月31日			熱量	1,506kcal
保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください			たんぱく質	61.5g
 カップ容器、フィルム たちかずら飾り	製造者	(株) 五万石千里山荘 富山県富山市婦中町千里5866	脂質	66.0g	
			炭水化物	166.5g	
			食塩相当量	11.4g	

※本製品に使用しているほたるいかと、田作りのかたくちいわしは、えび・かにかが混ざる漁法で捕獲しています。この表示値は、目安です。

※本製品に使用している和風ミートローフの乾燥ひじきは、えび・かにかの生息域で採取しています。

※本製品工場では、乳成分・そば・落花生・かにかを含む食品を扱っています。