

名称	そうざい(おせち料理)	
	品名	原材料名
原 材 名	紅白ちよろぎ	【ちよろぎ赤】ちよろぎ、漬け原材料(梅酢、食塩、醸造酢)/調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、黄4)、香料、漂白剤(亜硫酸塩)、(一部に大豆を含む) 【ちよろぎ白】ちよろぎ、漬け原材料(食塩)/酸味料、調味料(アミノ酸等)、香料、保存料(ソルビン酸K)、漂白剤(亜硫酸塩)
	黒豆金箔	黒大豆、砂糖、還元水あめ、しょうゆ、食塩/重曹、硫酸鉄、着色料(金、銀)、(一部に小麦・大豆を含む)
	豆子 小坪産 ゆでだこ	ポイルたこ、調味酢/酸味料、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
	子持ち昆布	子持ち昆布、砂糖、しょうゆ、魚介エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・大豆・さばを含む)
	伊達巻	鶏卵、砂糖、すけとうだらすり身、でん粉、食塩、発酵調味料、大豆油/乳化剤、酒精、増粘多糖類、pH調整剤、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
	ちりめん山椒	ちりめんじゃこ、しょうゆ、砂糖、還元水あめ、山椒の実、食塩、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆を含む)
	きんかん	金柑、砂糖、粗糖/酸化防止剤(V.C)
	豆子 小坪産 サザエ	サザエ、醸造調味料(ぶどう糖、米醸造液、アルコール、発酵調味料、食塩)、しょうゆ、大根、昆布だし(昆布)/アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)
	海老の旨煮	海老、砂糖、還元水あめ、しょうゆ、みりん、食塩/酒精、pH調整剤、グリシン、(一部にえび・小麦・大豆を含む)
	酢蓮	れんこん、漬け原材料(食塩、食酢、砂糖)/ソルビトール、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、漂白剤(亜硫酸塩)、ミョウバン
	三陸産 鱈西京焼	鱈、みそ、発酵調味料、酒粕、砂糖、しょうゆ、食塩/酒精、(一部に小麦・大豆を含む)
	三陸産 サクラマスの照り焼き	サクラマス、醸造調味料(ぶどう糖、米醸造液、アルコール、発酵調味料、食塩)、しょうゆ、食塩、ゆず皮/アルコール、(一部にさけ・小麦・大豆を含む)
	紅白かまぼこ	【蒲鉾赤】魚肉、砂糖、でん粉(タピオカ)、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし/コチニール色素、(一部に卵・大豆・えびを含む) 【蒲鉾白】魚肉すりみ、砂糖、でん粉(タピオカ)、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし、(一部に卵・大豆・えびを含む)
	田作り	かたくちいわし、砂糖、水あめ、しょうゆ、たん白加水分解物、寒天、(一部に大豆・小麦を含む)
	栗甘露煮	栗、砂糖/酸化防止剤(V.C)/クチナシ色素、漂白剤(亜硫酸塩)
	きんとん	生あん、上白糖、オリゴ糖/カロチノイド色素
	いくら	鮭卵、醤油、粉末水あめ、食塩、発酵調味料、酵母エキス/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、甘味料(ステビア、甘草)、(一部にいくら・小麦・大豆を含む)
	京なます	大根、食酢、砂糖、人参、しょうゆ、食塩、昆布エキス、(一部に小麦・大豆を含む)
	カニとクリームのパイ包み	パイ生地、魚肉、乳等を主要原料とする食品、味付けゆでがに、大豆油、ホワイトソースの素、卵白、洋酒、パン粉、水あめ、黄ピーマン、砂糖、鶏卵、小麦粉、食塩、かにエキスパウダー、香辛料/加工デンプン、グリシン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(グァーガム)、カロチノイド色素、(一部にかに・小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
	ライブオリーブ	ライブオリーブ、食塩/グルコン酸鉄
	ラックスハムスライス	豚ロース肉、還元水あめ、食塩、ぶどう糖/調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
	ラトウユ	野菜(ピーマン、たまねぎ、ズッキーニ、なす)、トマト・ピューレーづけ、トマトピューレー、ワイン、植物油脂、砂糖、食塩、ゼラチン、トマトペースト、みじんにく、レモン果汁、チキンエキス調味料、でん粉、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
	牛タンポロニア	豚肉、豚脂肪、牛タン、食塩、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、エリソルビン酸Na、塩化Ca、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、L-アルギニン、香辛料抽出物、(一部に豚肉・ゼラチン・牛肉・大豆を含む)
	白金豚チャーシュー	豚肉、しょうゆ、生姜、ねぎ、砂糖、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、(一部に豚肉・小麦・大豆を含む)
	スモークサーモンのオレンジ添え	【スモークサーモン】紅鮭、食塩、砂糖、こしょう/調味料(有機酸等)、酸化防止剤(V.C)、(一部にさけを含む) 【オレンジ】オレンジ、砂糖/pH調整剤、(一部にオレンジを含む)
	若桃のピクルス	若桃、砂糖、醸造酢、食塩/香料、(一部にももを含む)
	三陸産 鯛のムニエル	たい、小麦粉、バター、食塩、ホワイトペッパー、(一部に小麦・乳成分を含む)
サーモンキャロットテリーヌ	魚肉、大豆油、乳等を主要原料とする食品、人参ペースト、卵白、ブロッコリー、マッシュルーム、鮭、チーズ、砂糖、食塩、小麦たん白/加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、乳化剤、増粘剤(グァーガム)、(一部に小麦・卵・乳成分・いか・さけ・大豆を含む)	
海老とブロッコリーのテリーヌ	魚肉、大豆油、乳等を主要原料とする食品、卵白、ほうれん草ペースト、ブロッコリー、海老、砂糖、食塩、小麦たん白/加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァーガム)、リン酸塩(Na、K)、(一部にえび・小麦・卵・乳成分・いか・大豆を含む)	
仔牛のテリーヌ	仔牛肉、豚肉、豚脂肪、豚レバー、乾燥緑レンズ豆、オニオンソテー(たまねぎ、大豆油)、卵、甘味果実酒、食塩、パセリ、ピスタチオ、ブランデー、香辛料/ポリリン酸Na、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・大豆・豚肉・牛肉を含む)	
スタッフドオリーブ	オリーブ、食塩、赤ピーマン/塩化Ca、糊料(アルギン酸Na、グァーガム)、酸味料、酸化防止剤(V.C)	
ローストビーフ	牛肉、食塩、こしょう/トレハロース、調味料(アミノ酸等)、重曹、(一部に牛肉を含む)	
ローストビーフソース	しょうゆ、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、粉あめ、レモン果汁、りんご酢、かつお節エキス/酒精、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)	
内容量	2~3人前	賞味期限 2021年1月10日
保存方法	冷凍(-18℃以下で保存してください)	
販売者	株式会社 スズキヤ 神奈川県逗子市逗子6-5-3	
製造者	株式会社 麻生 三陸釜石工場 岩手県釜石市片岸町3-102	

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
164 kcal	10.8 g	6.0 g	16.8 g	1.40 g

<解凍方法>

- ①箱から取り出し、お重のふたを開けて一段ごとにラップをかけてください。
- ②冷蔵庫または冷暗所(1℃~10℃)で、重ならないように広げてください。難しい場合は、互い違いになるよう重ねて置いてください。

※解凍時間の目安: 約15~20時間で解凍できます。解凍時間は解凍する場所や温度により差がありますので、お召し上がり予定の2~3時間前に解凍状態を確認してください。

<保管方法>

解凍するまでは冷凍(-18℃以下)にて保管してください。  
解凍後はお早めにお召し上がり下さい。また、一度解凍したものを再び凍らせると品質が変わりますので、お避けください。

<注意喚起>

「ちりめん山椒」のちりめんじゃこは、かに、えびが混ざる漁法で採取しています。



金台紙  
一括表示



カップ  
飾り(たちかずら)  
一括表示外袋  
シュリンクフィルム