

特製一人前おせち 栄養価・アレルギー

■アレルギー物質は「特定原材料・7品目」を表示しております。献立を選ぶ際に参考にしてください。「特定原材料に準ずるもの・20品目」については、お届けする商品ラベルにてご確認ください。
■本製品の製造ラインでは、えび・かに・小麦・そば・卵・落花生を使用した製品も製造しております。■献立は都合により変更させて頂く場合がございます。

1月1日(月・祝)	
祝い海老	八幡巻き
鰯の塩麴焼き	煮しめ(寿高野、蓬麩、花形人参)
紅白蒲鉾	田作り
伊達巻	昆布巻き
小鯛俵焼き	栗きんとん
松風焼き	栗甘露
若鶏西京焼き	紅白なます
合鴨白味噌焼き	黒豆
エネルギー：948kcal	塩分：6.4g
えび ・ 小麦 ・ 卵 ・ 乳	

●お届け後は冷蔵庫(10℃以下)に保管して、当日の午後10時までにお召し上がりください。

特製二段おせち

お重	お品書き名	原材料名
一 の 重	日向夏網笠	日向夏(国産)、砂糖/着色料(クチナン)
	鮎甘露煮	アユ(国産)、水飴、砂糖、醤油、酒、みりん、(一部に小麦・大豆を含む)
	昆布巻	昆布(国産)、醤油、還元水飴、砂糖、干瓢、発酵調味料、水飴、酵母エキス、寒天/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆を含む)
	源平なます	大根(国産)、人参、漬け原材料(醸造酢、砂糖、食塩)/pH調整剤
	かに風味土佐酢漬	魚肉ねり製品(国内製造)、土佐酢(醸造酢、みりん風調味料、醤油風調味料、砂糖、風味調味料)/調味料(有機酸等)、トレハロース、加工デンプン、pH調整剤、香料、着色料(カロチノイド)、酸味料、甘味料(甘草)、V.B ₁ 、(一部にかに・小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
	いくら	サケ卵(国産)、醤油、米発酵調味料、還元水飴、植物たん白加水分解物、砂糖、昆布エキス、魚介エキス、酵母エキス、(一部に小麦・いくら・大豆を含む)
	鮎土佐煮笹包み	アユ(国産)、水飴、砂糖、醤油、酒、みりん、粉かつお、(一部に小麦・大豆を含む)
	生麩友禅包み	もちミックス粉(もち粉、でん粉、食塩、その他)(国内製造)、小麦ミックス粉(小麦たん白、もち粉、砂糖、その他)、砂糖、水飴/乳化剤、グリシン、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
	鳴門金時スイートポテト	さつま芋加工品(さつま芋(国産)、砂糖)、さつま芋ペースト、砂糖、還元水飴、全卵、白あん(インゲン、砂糖、還元水飴)、バター、乳等を主要原料とする食品、ラム酒/加工デンプン、香料、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)
	栗甘露煮	栗(中国産)、砂糖/着色料(クチナン)、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na)
	黒豆煮	黒豆(国産)、砂糖/ソルビット、(一部に大豆を含む)
	日の出老新丈	エビ(インド産)、魚肉すり身(イトヨリ、砂糖、食塩、その他)、小麦粉、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部にえび・かに・小麦・卵・大豆を含む)
	子持昆布彩り和え	子持昆布(カナダ産、アメリカ産)、昆布(国産)、枝豆(タイ産)、砂糖、醤油、米発酵調味料、魚介エキス、昆布エキス、食塩、デキストリン/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、グリシン、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	味付子持昆布	子持昆布(カナダ産、アメリカ産)、砂糖、醤油、水飴、食塩、魚介エキス、昆布エキス、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、pH調整剤、グリシン、香料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
味付数の子※	数の子(ニシンの卵(アメリカ産又はカナダ産))、還元水飴、醤油、発酵調味料、かつお節エキス調製品、昆布エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、酒精、酢酸Na、グリシン、(一部に小麦・大豆を含む)	
二 の 重	穂付筍	筍(中国産)、醤油加工品(醤油、食塩、砂糖、その他)、みりん、醤油、かつお節/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
	博多高野 海老	高野豆腐(国内製造)、魚肉、エビ、大豆油、砂糖、発酵調味料、食塩、乾燥卵白、かつお節、醤油、昆布、粉末白醤油/加工デンプン、ソルビット、グリシン、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、豆腐用凝固剤、膨張剤、重曹、着色料(コチニール)、pH調整剤、リン酸塩(Na、K)、硫酸アルミニウムアンモニウム、(一部にえび・小麦・卵・大豆・やまいもを含む)
	博多高野 ほうれん草	高野豆腐(国内製造)、魚肉、ほうれん草、大豆油、人参、ほうれん草ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、かつお節、乾燥卵白、昆布、粉末白醤油/加工デンプン、ソルビット、グリシン、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、豆腐用凝固剤、膨張剤、重曹、(一部に小麦・卵・大豆・やまいもを含む)
	梅麩	和風だし(醤油、食塩、かつお削り節、砂糖、発酵調味料)(国内製造)、生麩(小麦たん白、もち粉調製品(もち粉、砂糖)、食塩)/トレハロース、着色料(紅麴、クチナン)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
	椎茸旨煮	乾椎茸(中国産)、醤油、砂糖、昆布だし、かつおだし、(一部に小麦・大豆を含む)
	笹がき信田巻	ごぼう(国産)、大豆油、魚肉、油揚げ、人参、大豆たん白、グリーンピース、砂糖、液卵白、発酵調味料、醤油、食塩、かつお節、昆布、小麦たん白、生姜汁/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、グリシン、豆腐用凝固剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
	メープルくるみ	くるみ(アメリカ産)、メープルシロップ、砂糖、還元水飴、水飴、果糖ぶどう糖液糖、醤油、食塩、寒天/着色料(カラメル)、香料、(一部に小麦・くるみ・大豆を含む)
	百合根甘露煮	百合根(国産)、砂糖/酢酸、漂白剤(亜硫酸塩)
	若桃甘露煮	若桃(国産)、砂糖/酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、(一部にももを含む)
	たたき牛蒡	ごぼう(国産)、醤油、砂糖、ごま、食塩/ソルビット、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、唐辛子抽出物、漂白剤(次亜硫酸Na)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
	湯葉有馬煮	湯葉(大豆(カナダ産))、砂糖、みりん、柚子、料理酒、醤油、かつお節、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)
	鶏醤油焼	鶏むね肉(国産)、発酵調味料、みりん、醤油/着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
	キングサーモン西京焼	マスノスケ(ニュージーランド産)、米味噌、水飴、みりん、砂糖、食塩/酒精、V.B ₂ 、(一部にさけ・大豆を含む)
	彩り蒲鉾	魚肉(アメリカ産)、砂糖、卵白、食塩、みりん、風味調味料、でん粉/加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
紫花豆	紫花豆(中国産)、砂糖、食塩	
錦玉子	ゆで卵(鶏卵(国産))、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸)、(一部に卵を含む)	

※数の子(ニシンの卵)の産地は製造年の使用計画順です。

栄養成分表示	
おせち1セット(634g)あたり	
エネルギー	992 kcal
たんぱく質	55.3 g
脂質	30.2 g
炭水化物	130.8 g
食塩相当量	6.9 g

この表示値は、目安となります

特製やわらかおせち 栄養価・アレルギー

名称	そうざい(おせち料理)		
原材料名	栗きんとん	砂糖(国内製造)、いんげん豆、水あめ、栗/トレハロース、着色料(クチナシ)、酸化防止剤(ビタミンC)、漂白剤(亜硫酸塩)	
	黒豆	黒豆(日本)、ガラクトオリゴ糖液糖、砂糖、還元水飴、食塩/pH調整剤、着色料(金箔)、(一部に大豆を含む)	
	帆立と海老の旨煮	帆立貝柱(日本)、海老、和風調味料、枝豆、生姜、デキストリン、食塩/調味料(アミノ酸)、糊料(増粘多糖類、加工澱粉)、pH調整剤、(一部にえび・小麦・大豆を含む)	
	煮しめ	里芋(中国)、筍、ごぼう、人参、さやいんげん、和風調味料、デキストリン、食塩/トレハロース、調味料(アミノ酸)、糊料(増粘多糖類、加工澱粉)、pH調整剤、(一部に小麦・大豆を含む)	
	八幡巻き	さやいんげん(ベトナム)、人参、牛モモ(脂無)、濃口しょうゆ、みりん、花かつお、日高昆布、デキストリン、食塩/調味料(アミノ酸)、糊料(増粘多糖類、加工澱粉)、pH調整剤、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)	
	銀だら西京焼き	骨取り銀だら切身(ベトナム製造)、西京みそ、清酒、みりん、食塩/調味料(有機酸等)、キシロース、(一部にゼラチン・大豆を含む)	
	紅白なます	大根(日本)、人参、穀物酢、上白糖、ゆず皮、(一部に小麦を含む)	
	伊達巻	卵(日本)、魚肉、砂糖、発酵調味液、食塩、食物せんい/糊料(加工澱粉)、トレハロース、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、着色料(クチナシ)、(一部に卵・小麦を含む)	
	ローストポーク	豚ヒレ(カナダ)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、しょうゆ、醸造酢、還元水あめ、たん白加水分解物、ビーフ風味エキス、炒めたまねぎ、乾燥たまねぎ、食塩、濃縮りんご果汁、糖加工品、西洋わさびパウダー、おろしにんにく、しょうが、からし粉、香辛料、砂糖/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン、加工デンプン)、香辛料抽出物、着色料(カラメル)、pH調整剤、(一部に小麦・豚肉・牛肉・大豆・りんごを含む)	
	かにしんじょう	魚肉(タイ、ベトナム、アメリカ)、カニ肉、卵白、大豆油、ゼラチン、砂糖、清酒、乳等を主要原料とする食品、食塩、発酵調味料、カニエキスパウダー、青のり/加工でんぷん、グリシン、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、乳化剤、増粘剤(グァーガム)、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・かに・ゼラチン・大豆を含む)	
	かまぼこ(赤)	魚肉(ベトナム、タイ)、大豆油、卵白、砂糖、食塩/加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉、グァーガム)、乳化剤、着色料(コチニール)、pH調整剤、硫酸アルミニウムアンモニウム、(一部に卵・大豆を含む)	
かまぼこ(白)	魚肉(ベトナム、タイ)、大豆油、卵白、砂糖、食塩/加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉、グァーガム)、乳化剤、(一部に卵・大豆を含む)		
酢蓮根	蓮根(日本)、穀物酢、上白糖、精製塩、(一部に小麦を含む)		
内容量	1人前	賞味期限	2024年1月31日(冷凍保管の場合)
保存方法	-18℃以下で保存してください		

特製やわらかおせち 栄養価・アレルギー

栗きんとん

黄金色の餡を輝く財宝に例え、豊かな一年を願って、上に乗せた大きな栗もやわらかく仕上げました。

紅白なます

紅白の水引をイメージし、おめでたい料理とされています。すりおろした柚子を使用し、香りよく仕上げました。

酢蓮根

沢山の穴がある事から将来の見通しがいいという縁起物を、暑休めの一品としてお召し上がりください。

伊達巻

形が巻物に似ていることから、文化の発展を願う縁起物とされています。

かまぼこ

材料となる白身魚は、言は非常に高価であったため、歴史の長いご馳走として親しまれています。形が初日の出に見える縁起物として、おせちの定番です。

牛肉の八幡巻き

八幡巻きは、こぼうの産地である八幡から名付けられました。一本つつ丁寧に巻いて、コクのある味付けに仕上げました。

黒豆

黒豆には、一年ために働き、まめに暮らせるよう、無病息災の願いが込められています。

煮しめ

家族が仲良く一緒に結ばれるという意味が込められており、素材の味を楽しんでいただけると嬉しい味付けに仕上げました。

帆立と海老の旨煮

海老には、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。

ローストポーク

豚ヒレ肉をそのまま1枚使用し、特製だれに漬け込みました。お正月にぴったりの豪華な一品です。

かにしんじょう

かにの香りが楽しめる、優しい口当たりのしんじょうです。

銀だらの西京焼き

脂ののった銀鱈を西京味噌に漬け込み、香ばしく焼き上げました。

◆やわらか手作りおせち(1包装)の基準栄養価

栄養成分表示	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	糖質 (g)	食塩相当量 (g)
1包装あたり	895	75.7	15.4	112	8.5	103.5	4.7