

ディノスオリジナル和風おせち 和風4.7寸三段重「明春」

	品名	原材料名	食品添加物	アレルゲン(28品目対象)
一 の 重	金箔黒豆	還元水あめ、黒大豆、砂糖	着色料(金箔)	大豆
	芋きんとんとん洗皮栗	きんとん【きつまいも、砂糖、水あめ、食塩】 洗皮栗【栗、砂糖】	酸化防止剤(ビタミンC)	
	紅白蒲鉾	紅【魚肉(たら、ぐち)、本みりん、魚介エキス、砂糖、卵白、食塩】 白【魚肉(たら、ぐち)、本みりん、魚介エキス、砂糖、卵白、食塩】	加工でん粉、着色料(トマトコピン)	小麦・卵 小麦・卵
	浜沙海老	海老、食塩		えび
	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
	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
	鶏くるみ松風	鶏肉、レースン、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
	銀鯉京焼	干しサケ、みそ、本みりん、しょうゆ、砂糖、清酒、食塩、魚骨		小麦・さけ・大豆
	結び鮓	なま鮓(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
	田作り	漬干(かつらむし(かたむちむし)、砂糖、しょうゆ、植物油(とうもろこし油、パーム油)、清酒		小麦・大豆
二 の 重	表白椎茸	椎茸(すり身(ぐち、砂糖)、豆乳、乾しいたけ、馬鈴薯でん粉、食用油脂加工品、小麦でん粉、みりん風調味料、砂糖、清酒、食塩、しょうゆ、乾燥卵白、本みりん)	調味料(アミノ酸等)、乳化剤、リン酸塩(Pa)、酸味料	小麦・乳成分・大豆
	梅鮓	なま鮓(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
	伊達巻	鶏卵、砂糖、魚肉すり身(スケソウダラ)、還元水あめ、でん粉加工品、食塩、発酵調味料、大豆油	乳化剤、酒精、増粘剤(増粘多糖類)、pH調整剤	小麦・卵・大豆
	たたき牛蒡	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(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
	納豆や	きぬぎや、食塩、だし(昆布)		
	蓮根と挽肉の緑色焼	豚肉、鶏肉、れんこん、ねぎ、パプリカ、全卵、本みりん、清酒、馬鈴薯でん粉、生姜汁、植物油(とうもろこし油、パーム油)、卵黄、しょうゆ、食塩、砂糖、しょうゆ		小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉
	紅白なます(河豚皮添え)	紅白なます【だいこん、にんじん、醸造酢、砂糖、ゆず皮、食塩】 河豚皮(トラフグ皮、醸造酢、砂糖、ゆず皮)		
	煮鮓	あわび、本みりん、しょうゆ、清酒、だし(昆布)		小麦・あわび・大豆
	のどぐろ南蛮漬	玉ねぎ、アナムツ、パプリカ、植物油(とうもろこし油、パーム油)、馬鈴薯でん粉、しょうゆ、本みりん、清酒、醸造酢、砂糖、だし(かつお節、昆布)、生姜汁	調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆
	小川巻	サーモントラウト、ソテイカ、醸造酢、砂糖、清酒、食塩	酵素	いか・さけ・セラタン
三 の 重	鱈ざく巻	きゅうり、アさび(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、砂糖、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
	鱈昆布巻	寒干しにし(にしん)、昆布、砂糖、清酒、しょうゆ、本みりん		小麦・大豆
	いんげん	いんげん、食塩、だし(昆布)		
	あじろ苜蓿	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
	焼目湯葉巻	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
	豚八幡巻	豚肉、ごぼう、本みりん、砂糖、しょうゆ、清酒、植物油(なたね油、大豆油)、だし(かつお節、昆布)		小麦・乳成分・大豆・豚肉
	東寺巻	豆腐(大豆)、とうもろいも(長いも)、植物油(とうもろこし油、パーム油)、豆乳、ゆば、清酒、本みりん、干ひじき、しょうゆ、食塩、だし(かつお節、昆布)、砂糖	豆腐用凝固剤(硫酸Ca、塩化Mg)	小麦・大豆・やまいも
	甘海老甘露煮	甘海老、砂糖、しょうゆ、植物油(とうもろこし油、パーム油)、清酒		えび・小麦・大豆
	寄せ獅子の湯葉包み	獅子の頭、魚肉すり身(ぐち、砂糖)、清酒、ゆば、昆布、小麦でん粉、しょうゆ、生姜汁、砂糖、寒干しにし、本みりん、乾燥卵白、食塩、酵母エキス、だし(かつお節、昆布)		小麦・卵・大豆
	梅花入参	にんじん、しょうゆ、本みりん、砂糖、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
鱈の枝豆包み	漬りも(はも、食塩)、むき枝豆(枝豆、食塩)、本みりん、牛乳、馬鈴薯でん粉、魚肉すり身(ぐち、砂糖)、乾きくらげ、しょうゆ、清酒、砂糖、食塩、小麦でん粉、乾燥卵白、酵母エキス、だし(かつお節、昆布)		小麦・乳成分・大豆	
竹の子土佐煮	たけのこ煮(たけのこ)、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆	
若布	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	
鶏照焼	鶏肉、小麦粉、清酒、しょうゆ、本みりん、砂糖、植物油(なたね油、大豆油)、山椒粉	乳化剤	小麦・大豆・鶏肉	
つぶ貝と小松菜の飯ばえ	小松菜、つぶ貝、みそ、砂糖、醸造酢、清酒、卵黄、本みりん、麦芽糖調味料(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・ごま・大豆	
合鴨の燗製	合鴨肉、食塩、砂糖、香辛料、紅茶	ホリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、発色剤(亜硝酸Na)		

\*アレルゲン一表示については、産付済み商品のため、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セツ(36品目) 当たり	
エネルギー	1402kcal
たんぱく質	90.7g
脂質	61.7g
炭水化物	119.3g
食塩相当量	7.44g

この表示値は、目安です。