

海宝漬 中村家 「黄金の海」 三段重 <冷凍>

一の重

お品書	原材料名
1 伊達巻	卵(日本)、砂糖、魚肉すり身、でん粉、食塩、発酵調味料、植物油/乳化剤、酒精、増粘多糖類、pH調整剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
2 海老豆	大豆(日本)、水あめ、小海老佃煮(エビ、砂糖、還元水あめ、しょうゆ)、砂糖、しょうゆ、調味だし、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、着色料(ベニコウジ)、(一部に小麦・えび・さば・大豆を含む)
3 牛蒡西京漬	ごぼう(日本)、調味みそ(みそ、砂糖、発酵調味料、食塩、ゼラチン、香辛料)、たん白加水分解物/ソルビトール、増粘剤(加工デンプン)、(一部に大豆・ゼラチンを含む)
4 ごまめクルミ和え	くるみ(アメリカ)、カタクチイワシ、砂糖、しょうゆ、水あめ、ぶどう糖果糖液糖、たん白加水分解物、みりん、食塩、寒天/ソルビトール、(一部に小麦・くるみ・大豆を含む)
5 梅麩	小麦グルテン(国内製造)、もち米粉、砂糖、もち米加工品(もち米粉、砂糖)/着色料(ベニコウジ、クチナシ)、(一部に小麦を含む)
6 黒豆甘露煮	黒大豆(日本)、砂糖、還元水あめ、(一部に大豆を含む)
7 祝海老	エビ(タイ)、砂糖、しょうゆ、風味調味料、食塩、しょうゆ加工品、かつお節調味エキス、発酵調味料/ソルビトール、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、保存料(ポリリン酸)、(一部に小麦・えび・大豆・豚肉を含む)
8 渋皮栗甘露煮	栗(韓国)、砂糖、還元水あめ/酸化防止剤(V.C)
9 きんとん	さつまいも加工品(国内製造、インドネシア製造)、水あめ、白生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ、寒天/着色料(カロチノイド)
10 味付数の子 ^{※1}	数の子(カナダ又はアメリカ)、しょうゆ、砂糖混合異性化液糖、還元水あめ、発酵調味料、魚介エキス、たん白加水分解物、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
11 つぶ貝黄金和え	ツブ(ロシア)、小松菜、数の子、にんじん、しょうが、砂糖、しょうゆ、食塩、発酵調味料、唐辛子/ソルビトール、調味料(有機酸等)、トレハロース、酒精、増粘多糖類、酸味料、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・大豆を含む)
12 松麩	小麦グルテン(国内製造)、もち米粉、砂糖、もち米加工品(もち米粉、砂糖)/着色料(クチナシ)、(一部に小麦を含む)
13 蛸照焼	ボイルたこ(タコ、食塩)(ベトナム製造)、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、砂糖、発酵調味料、食塩、かきエキスパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料/増粘剤(加工デンプン、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、ベニコウジ)、グリシン、(一部に小麦・大豆を含む)
14 紅鮭昆布巻 ^{※2}	サケ(アメリカ又はロシア)、昆布、干びょう、しょうゆ、砂糖、水あめ、還元水あめ、(一部に小麦・さけ・大豆を含む)

二の重

1 赤魚西京焼	アカウオ(アメリカ)、みそ、みりん、砂糖、水あめ、食塩、(一部に大豆を含む)
2 こはだ栗漬	コハダ(日本)、醸造酢、あわ、唐辛子、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸)、酸味料、V.B ₁ 、着色料(クチナシ)
3 紅白なます	大根(日本)、にんじん、柚子皮、漬け原材料(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、醸造酢)/甘味料(ソルビトール、スクラロース)、調味料(アミノ酸)、酸味料、香料、V.B ₁
4 数の子松前漬 ^{※3}	数の子(オランダ又はドイツ又はカナダ又はノルウェー)、昆布、にんじん、しょうゆ、発酵調味料、還元水あめ、するめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、かつお節エキス、醸造酢、唐辛子、昆布抽出物、たん白加水分解物、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(ゲアガム)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦・いか・大豆を含む)
5 海宝漬(うに・帆立)	めかぶしょうゆ漬け(めかぶ、しょうゆ、スケトウダラ卵、砂糖、みりん、唐辛子、食塩)(国内製造)、煮ほたて(ホタテガイ、清酒、食塩)、いくらしょうゆ漬け(イクラ、しょうゆ、砂糖、清酒、醸造酢)、ウニ/酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・いくら・大豆を含む)
6 かつお柔らか煮	カツオ(日本)、砂糖、しょうゆ、水あめ、発酵調味液、粉末しょうゆ、魚介エキス、しょうが、寒天/着色料(カラメル、ベニコウジ)、酸味料、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)
7 ずわいがに棒肉甘酢漬	ズワイガニ(カナダ)、醸造酢、砂糖、食塩、しょうゆ/着色料(カラメル)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・かに・大豆を含む)
8 三陸産わかめ	湯通し塩蔵わかめ[わかめ(三陸)、食塩]/pH調整剤

三の重

1 一口焼湯葉	湯葉(タイ製造)、砂糖、しょうゆ、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
2 鱈の煮付	マダラ(日本)、水あめ、しょうゆ、砂糖、みりん、清酒/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
3 スモークサーモントラウト	サーモントラウト(チリ)、食塩、砂糖、(一部にさけを含む)
4 かに爪	ズワイガニ(カナダ)、(一部にかにを含む)
5 焼帆立	ホタテガイ(日本)、しょうゆ、砂糖/増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
6 海鮮市松	魚肉(アメリカ)、数の子、砂糖、食塩、植物油、大豆たん白、発酵調味液、水あめ、魚介エキス、風味調味料、あおさ、卵白/加工デンプン、調味料(有機酸等)、着色料(カロチノイド、ウコン、クチナシ)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
7 いか松笠	イカ(ベトナム)、砂糖、還元水あめ、みりん、食塩、水あめ、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、発酵調味料、魚醬、酵母エキス、濃縮レモン果汁/pH調整剤、調味料(アミノ酸)、(一部にいかを含む)
8 あわび旨煮	エゾアワビ(韓国)、しょうゆ、発酵調味料、和風調味料、食塩/ソルビトール、酒精、トレハロース、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、リン酸塩(Na)、(一部に小麦・あわび・大豆を含む)
9 数の子山海漬	大根(中国)、数の子、きゅうり、わさび茎、漬け原材料(酒粕、砂糖、食塩)/ソルビトール、乳酸Ca、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、香辛料抽出物、酸味料、酸化防止剤(チャ抽出物、V.C)、甘味料(ステビア、カンゾウ)
10 あかにし貝串	アカニシ(ブルガリア)、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、しょうが汁、醸造酢、かつお節エキス、昆布エキス/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、着色料(カロチノイド)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆を含む)
11 かにきぬた巻	大根(日本)、味付べにずわいがに(ベニズワイガニ、食塩)、錦糸玉子(卵、砂糖、その他)、水煮わらび(わらび、食塩)、味付千切しょうが(塩漬しょうが、砂糖、その他)、醸造酢、砂糖、発酵調味料/増粘剤(加工デンプン)、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カロチノイド、銅葉緑素)、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(亜硫酸塩)、酸味料、リン酸塩(Na)、(一部に小麦・卵・かに・大豆を含む)
12 柚子味噌いか	イカ(モロッコ、ソマリア)、調味みそ(みそ、砂糖、発酵調味料、食塩、ゼラチン、香辛料)、砂糖、柚子皮、みそ、発酵調味料、トビウオ卵、食塩/ソルビトール、pH調整剤、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、コチニール)、(一部にいか・大豆・ゼラチンを含む)

栄養成分表示

1セット当たり

熱量	1,538kcal
たんぱく質	120.0g
脂質	34.3g
炭水化物	187.4g
食塩相当量	21.2g

この表示値は、目安です。

※1 数の子の産地は、前年の取り扱い実績の多い順。

※2 サケの産地は、過去3年間の使用実績順。

※3 数の子の産地は、製造年の使用計画順。

名称	そうざい(盛付済みおせち)
原材料名	上記に記載してあります
内容量	1セット
賞味期限	2025年2月28日(冷凍状態のまま)
保存方法	要冷凍 -18℃以下
製造者	株式会社味の和路 奈良県大和郡山市池沢町230番地

販売者:株式会社フーディーネット

東京都新宿区百人町2-4-6 メイト新宿ビル4階



※リサイクルの際は、自治体の定める区分に従ってください。