

分とく山監修 伝統と独創のおせち二段重

一の重				栄養成分表示(100gあたり)					「推定値」
	品名	内容量	原材料	熱量(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)	
1	鱈の粕漬焼き	3 個	サワラ(国産、韓国、その他)、酒粕、清酒、砂糖、みりん、食塩	215	21.8	9.7	5.7	0.54	
2	梅花人参煮	2 個	にんじん(国産)、みりん、醤油、水飴、梅干し、混合だし、(一部に小麦・大豆・さばを含む)	49	0.9	0.1	11.6	0.47	
3	紅白なます 磯部酢添え	25 g	だいこん(国産)、醸造酢、砂糖、干しのり、昆布、食塩、(一部に小麦を含む)	27	0.8	0.1	6.3	0.25	
4	春子鯛のささ漬け	3 個	レンコダイ(国産)、米酢、食塩	104	17.7	2.9	0.4	2.10	
5	菜の花・葡萄柚・扁桃の御ひたし	30 g	なのはな(国産)、グレープフルーツ、アーモンド、みりん、醤油、混合だし、食塩、(一部に小麦・大豆・さば・アーモンドを含む)	75	5.3	4.1	6.3	0.23	
6	味噌漬け乾酪の唐墨和え	3 個	ナチュラルチーズ(スイス製造)、味噌、からすみ、砂糖、清酒/pH調整剤、(一部に乳成分・大豆を含む)	263	18.9	18.2	5.9	1.12	
7	穴子と西葫芦の博多焼き 山椒の風味	1 個	アナゴ蒲焼(国内製造)、ズッキーニ、でんぷん、清酒、みりん、植物油、醤油、砂糖、食塩、山椒/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)	184	13.6	7.7	13.8	1.29	
8	あわび肝焼き 生海苔車厘と和布車厘 いくらを添えて	1 個	エゾアワビ(韓国)、清酒、塩蔵わかめ、いくら、醤油、みりん、ゼラチン、海苔、だいこん、混合だし、食塩、昆布/増粘剤(ローカストビーンガム、キサンタンガム、ジェランガム)、(一部に小麦・大豆・あわび・いくら・さば・ゼラチンを含む)	66	8.4	0.5	3.8	0.80	
9	国産数の子西京味噌漬け	3 個	数の子(ニシン卵(国産)、食塩)、味噌、清酒、みりん、醤油、(一部に小麦・大豆を含む)	116	14.4	3.2	7.3	1.73	
10	一口昆布	3 個	昆布巻(昆布(国産)、かんぴょう(国産))、砂糖、醤油、みりん、(一部に小麦・大豆を含む)	122	3.8	0.5	26.7	3.63	
11	鶏冠海苔	15 g	塩蔵トサカノリ(国内製造)	19	1.5	0.1	5.1	0.70	
12	黒毛和牛肉の炙牛肉 葉付辣蕪の香味	3 個	牛肉(国産)、清酒、醤油、みりん、砂糖、エシャレット、食塩、香辛料、植物油/安定剤(グァーガム)、(一部に小麦・大豆・牛肉を含む)	251	23.2	12.5	6.8	1.42	
13	あかもくの山芋寄せ 柚子味噌添え	3 個	アカモク(国産)、やまいも、味噌、清酒、ゼラチン、砂糖、混合だし、醤油、みりん、食塩、柚子/増粘剤(ローカストビーンガム、キサンタンガム、ジェランガム)、安定剤(グァーガム)、(一部に小麦・大豆・さば・やまいも・ゼラチンを含む)	72	4.1	0.5	13.0	1.47	
14	あん肝の奉書巻 梵酢車厘	3 個	アンキモ(アンコウ肝臓、清酒、食塩、砂糖)(中国製造)、ほうれんそう、だいこん、ポン酢調味料、醤油、ゼラチン、混合だし/増粘剤(ローカストビーンガム、キサンタンガム、ジェランガム)、酸味料、香料、(一部に小麦・大豆・さば・ゼラチンを含む)	192	6.4	17.3	3.2	0.60	
15	アスパラガスの塩茹で	2 個	アスパラガス(国産)、食塩	23	2.7	0.2	4.1	1.03	

二の重				栄養成分表示(100gあたり)					「推定値」
	品名	内容量	原材料	熱量(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)	
1	鮭と酪梨と乾酪の和え物	30 g	カットアボカド(アボカド(ペルー)、食塩)、サーモン、クリームチーズ、オリーブオイル、醸造酢、乳等を主要原料とする食品、牛乳、はちみつ、砂糖、食塩、おろしにんにく、醤油、ゼラチン、香辛料、レモン果汁/香料、(一部に乳成分・小麦・大豆・さけ・りんご・ゼラチンを含む)	280	7.4	25.4	6.7	1.07	
2	鯛の龍皮巻き ふりがけの煎り卵	3 個	マダイ(国産)、りゅうひ昆布(昆布、砂糖、醸造酢)、醸造酢、砂糖、みつば、卵黄、食塩/酸味料、(一部に卵・小麦を含む)	156	11.7	4.0	29.8	0.91	
3	白魚白梅煮	10 g	シラウオ(国産、中国、その他)、煎り酒、砂糖、梅干し、醸造酢、水飴、(一部に小麦・大豆を含む)	80	13.9	2.0	2.1	0.92	
4	金柑甘露煮	2 個	きんかん(国産)、砂糖、醸造酢	213	1.1	0.9	50.2	0.06	
5	海老と海苔の真薯	3 個	魚肉すり身(タイ製造)、エビ、清酒、蒸しエビ、やまいも、しょうが、卵白、のり、でんぷん、食塩/酸味料、調味料(有機酸)、(一部にえび・卵・大豆・やまいもを含む)	95	12.1	0.7	5.3	1.24	
6	河豚の煮凝り 栳おろしの秘味	3 個	フグの皮(国産)、みりん、醤油、だいこん、青ねぎ、混合だし、ゼラチン、とうがらし/増粘剤(ローカストビーンガム、キサンタンガム、ジェランガム)、(一部に小麦・大豆・さば・ゼラチンを含む)	55	7.5	0.2	4.4	1.34	
7	合鴨土佐酢漬け 分葱と共に	4 個	合鴨肉(マレーシア、タイ、その他)、ねぎ、醸造酢、食塩、みりん、醤油、砂糖、かつお削りぶし、(一部に小麦・大豆を含む)	227	9.7	18.1	4.4	1.09	
8	黒豆の煮豆 金箔	25 g	黒豆(国産)、砂糖/着色料(金箔)、(一部に大豆を含む)	308	15.3	8.2	45.2	0.00	
9	田作り 胡麻和え柚子風味	10 g	にぼし(国内製造)、いりごま、刻みゆず、砂糖、醤油、みりん、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)	347	39.0	10.7	22.5	3.67	
10	海老の生姜煮	3 個	エビ(ブラックタイガー)(ベトナム、インドネシア、その他)、清酒、醤油、みりん、砂糖、しょうが、混合だし、昆布、(一部にえび・小麦・大豆・さばを含む)	88	17.9	0.3	1.4	0.56	
11	甘長唐辛子の焼きびたし	3 個	甘長とうがらし(国産)、みりん、醤油、おろししょうが、混合だし、(一部に小麦・大豆・さばを含む)	33	2.0	0.3	7.3	0.21	
12	抹茶金団 渋皮栗甘露煮を添えて	55 g	加糖あん(国内製造)、栗甘露煮、抹茶/ビタミンC	304	7.1	0.8	67.1	0.01	

名称	おせち料理(惣菜)			栄養成分表示(一折当たり)					「推定値」
----	-----------	--	--	---------------	--	--	--	--	-------

内容量	一折二段	熱量(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)
賞味期限	令和7年1月31日(冷凍状態のまま)	1497	102.2	55.0	142.8	10.04
保存方法	要冷凍(-18℃以下)	 重箱しおり  重箱内容器 シュリンクフィルム:PP/PE しおり用袋				
製造者	株式会社FDファクトリー 東京都葛飾区亀有4丁目2番21					
<p>はちみつ使用: 有</p> <p>飾り物有無: 無</p> <p>※リサイクルの際は、自治体の定める区分に従って下さい。</p>						