

銀座花蝶 ほのか 和洋三段重

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	田作り	12 g	にぼし(国内製造)、砂糖、醤油、みりん、(一部に小麦・大豆を含む)	326	45.0	4.2	23.8	4.56	
2	紅白かまぼこ	2 個	魚肉(輸入)、砂糖、でんぷん、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし/着色料(カルミン酸)、(一部にえび・卵・大豆を含む)	131	12.3	2.9	12.9	2.40	
3	鶏肉の香味焼	2 個	鶏肉(ブラジル、タイ、その他)、味噌、醤油、みりん、砂糖、清酒、いりごま、七味唐辛子、醸造酢、にんにく/加工デンプン、焼成Ca、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)	255	19.0	15.7	5.9	1.83	
4	海老の姿煮	2 個	エビ(ブラックタイガー)(スリランカ、ベトナム、マレーシア)、漬込みだれ(醤油、砂糖、みりん、食塩)/酸化防止剤(エリソルビン酸Na、V. C、亜硫酸塩)、pH調整剤、グリシン、(一部にえび・小麦・大豆を含む)	109	23.4	1.1	1.4	1.00	
5	味付数の子	2 個	ニシン卵(アメリカ、カナダ)、醤油、砂糖混合異性化液糖、還元水飴、米発酵調味料、魚介エキス、植物たん白加水分解物、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・さばを含む)	108	13.6	2.4	8.0	2.29	
6	鮭の西京漬焼	2 個	サケ(国産、ロシア、その他)、味噌漬用調味料、発酵調味料、粕漬用調味料/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム、微小繊維状セルロース)、(一部に小麦・大豆・さけ・オレンジを含む)	183	22.5	4.3	10.8	1.54	
7	梅麩煮	1 個	生麩(国内製造)、砂糖、醤油、混合だし、食塩/着色料(紅麴、クチナシ)、(一部に小麦・大豆・さばを含む)	127	8.8	0.6	21.6	0.56	
8	紅白なます柚子の香り	20 g	だいこん(国産)、にんじん、醸造酢、砂糖、食塩、柚子皮、昆布、醤油、(一部に小麦・大豆を含む)	45	0.6	0.1	10.7	1.78	
9	栗きんとん	35 g	きんとん地(さつまいも(国産)、砂糖、みりん、でんぷん、水飴)、栗甘露煮(栗(韓国)、砂糖)/酸化防止剤(V. C)、クチナシ色素	243	1.0	0.2	59.9	0.01	
10	若桃甘露煮	1 個	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)	123	0.5	0.1	29.9	0.01	
11	梅人参煮	1 個	にんじん(国産)、砂糖、みりん、酒、塩、醸造酢、(一部に小麦を含む)	34	0.6	0.0	8.5	0.60	
12	黒豆の煮豆	25 g	黒豆(国産)、砂糖、(一部に大豆を含む)	308	15.3	8.2	45.2	0.00	
13	伊達巻	2 個	鶏卵(国産)、砂糖、魚肉、でんぷん、発酵調味料、食塩、植物油/加工デンプン、(一部に卵・小麦・大豆を含む)	199	7.8	4.8	30.8	0.76	

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	フルーツフロマージュ	35 g	クリームチーズ(オーストラリア製造)、ドライフルーツミックス、牛乳、クリーム/安定剤(グァーガム、ローカストビーンガム)、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)、(一部に乳成分を含む)	284	4.7	20.6	21.2	0.56	
2	グリーンオリーブのハーブオイル漬	2 個	グリーンオリーブ(イタリア製造)、植物油、にんにく、香辛料/pH調整剤、酸化防止剤(V. C)	218	2.1	21.9	1.2	4.14	
3	セミドライマト	2 個	ドライマト(オーストラリア製造)、植物油、にんにく、香辛料	300	3.1	24.7	16.3	0.08	
4	モッツアレラのハーブオイル漬	2 個	ナチュラルチーズ(スイス製造)、植物油、にんにく、香辛料/pH調整剤、(一部に乳成分を含む)	311	17.1	26.1	2.1	0.54	
5	アンのコンポート	2 個	ドライアプリコット(南アフリカ製造)、白ワイン、砂糖/漂白剤(亜硫酸塩)、(一部にゼラチンを含む)	248	2.0	0.2	59.0	0.07	
6	海老のゼリー寄せ	2 個	オマールコンソメ(国内製造)、ムキエビ、ピーマン、しいたけ、ゼラチン、乾燥スープ(コンソメ)、食塩/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)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、クチナシ色素、(一部にえび・卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチンを含む)	37	6.8	0.2	2.4	1.34	
7	ローズスモークサーモン	1 個	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)、ケーパー(ケーパー、漬け原材料(ワイン酢、食塩))、(一部にさけを含む)	221	19.2	15.7	0.5	2.36	
8	海老のテリーヌ	2 個	エビ(インドネシア、ベトナム、その他)、クリーム、ホタテガイ、卵、たまねぎ、ラード、にんじん、セロリ、バター、食塩、コショウ/増粘剤(グァーガム、ペクチン、加工デンプン)、グリシン、トレハロース、膨張剤、酸化防止剤(V. E)、卵白リゾチーム、(一部にえび・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)	150	10.8	10.2	3.6	0.50	
9	トマトのコンポート	2 個	ドライマト(タイ製造)、砂糖、ワインタイプ調味液、クローブ、濃縮還元レモンジュース、オレンジピール、ゼラチン、しょうが、リキュール/香料、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)、(一部にオレンジ・ゼラチンを含む)	212	1.4	0.2	52.5	0.06	
10	プラムの赤ワイン煮	1 個	プルーン(アメリカ)、赤ワイン、砂糖/酸化防止剤(亜硫酸塩)、(一部にかにを含む)	246	1.5	0.1	53.9	0.00	
11	人参のマリネ	25 g	にんじん(国産)、レーズン、マンダリンピューレ、ワインビネガー、植物油、食塩、砂糖/安定剤(グァーガム)、酸化防止剤(亜硫酸塩)、香料	118	1.0	5.5	17.6	0.83	
12	小海老のマリネ	2 個	むきエビ(エビ(バナメイ)(ベトナム、インドネシア、その他)、食塩)、分離液状ドレッシング(醸造酢、食用植物油、たまねぎ酢漬、食塩、ぶどう糖果糖液糖、レモン果汁、グレープフルーツ果汁、チキンエキスパウダー、ガーリックペースト、香辛料)、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部にえび・乳成分・小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)	74	9.8	2.9	1.7	3.44	

13	白いんげん豆のトマト煮	20 g	白いんげん(アルゼンチン、エジプト)、トマト・ピューレーづけ、ミックス野菜ソテー(たまねぎ、にんじん、セロリ、大豆油)、植物油、にんにく、食塩、でんぷん、香辛料/安定剤(グァーガム)、(一部に大豆を含む)	170	5.2	8.5	18.1	0.77
三の重				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	グリーンオリーブのハーブオイル漬	2 個	グリーンオリーブ(イタリア製造)、植物油、にんにく、香辛料/pH調整剤、酸化防止剤(V. C)	218	2.1	21.9	1.2	4.14
2	ラタトゥイユ	35 g	ミックスベジタブル(スペイン製造)(ズッキーニ、なす、赤パプリカ、黄パプリカ)、トマト・ピューレーづけ、たまねぎ、植物油、おろしにんにく、ナチュラルチーズ、食塩、ゼラチン、香辛料/安定剤(グァーガム)、香料、(一部に乳成分・ゼラチンを含む)	91	2.4	5.4	9.6	0.56
3	パストラミ(加熱食肉製品)	2 個	畜肉(豚肉(北米、欧州、国産、その他)、牛肉(オセアニア))、豚脂肪、食塩、香辛料、植物性たん白、にんにくペースト、糖類(砂糖、水飴)/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(V. C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に大豆・牛肉・豚肉を含む)	250	16.5	20.3	0.4	2.60
4	ボローニヤハムのゼリー寄せ	2 個	リオナソーセージ(イタリア製造)、ゼラチン、乾燥スープ(コンソメ)、香辛料/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)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(V. C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・大豆・牛肉・豚肉・ゼラチンを含む)	194	13.3	14.9	1.6	2.01
5	人参のピクルス	2 個	にんじん(国産)、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料、(一部に小麦・りんごを含む)	51	0.8	0.1	12.6	0.31
6	ヤングコーンのピクルス	1 個	ヤングコーン(ベトナム)、醸造酢、砂糖、食塩、香辛料、(一部に小麦・りんごを含む)	49	2.2	0.2	11.3	0.30
7	ローストビーフ赤ワイン漬	4 個	牛肉(オーストラリア)、醤油、赤ワイン、砂糖、たまねぎ、みりん、食塩、にんにく、香辛料、植物油/酸化防止剤(V. C、精油除去フェネル抽出物、V. E、亜硫酸塩)、(一部にかに・小麦・大豆・牛肉を含む)	209	23.5	8.9	5.8	0.86
8	紫キャベツのマリネ	15 g	紫キャベツ(国産)、白ワイン、たまねぎ、砂糖、植物油、ワインビネガー、食塩/酸化防止剤(亜硫酸塩)、(一部にゼラチンを含む)	85	1.6	3.7	9.8	0.89
9	リオナソーセージ(加熱食肉製品)	2 個	畜肉(豚肉(北米、欧州、国産、その他)、牛肉(オセアニア))、豚脂肪、食塩、ピスタチオ、香辛料、ぶどう糖/カゼインNa、リン酸塩(Na、K)、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)、酸味料、香料、(一部に乳成分・牛肉・豚肉を含む)	192	14.9	13.1	3.7	2.30
10	豚肉と鶏肝のパテ	2 個	豚肉(国産)、鶏肝、豚脂、凍結全卵、ピスタチオ、洋酒(ブランデー、甘味果実酒)、おろしにんにく、食塩、香辛料/香料、(一部に卵・豚肉・鶏肉を含む)	403	17.5	34.2	2.4	1.34
11	ザワークラウト	15 g	キャベツ(オランダ)、漬け原材料(食塩)/酸化防止剤(V. C)	34	1.2	0.4	6.5	1.40
12	合鴨スモーク	2 個	あい鴨肉(中国)、食塩、砂糖、香辛料、紅茶/ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V. C)、発色剤(亜硝酸Na)	247	15.3	20.3	0.7	1.70
13	レンズ豆の煮込み	25 g	レンズ豆(フランス)、ミックス野菜ソテー(たまねぎ、にんじん、セロリ、大豆油)、白ワイン、植物油、にんにく、食塩、香辛料/安定剤(グァーガム)、(一部に大豆・ゼラチンを含む)	143	4.9	7.1	14.5	0.85
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				一折三段(2人前) 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) 1527 91.6 71.3 126.0 10.58				
保存方法				要冷凍(-18℃以下)				
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				
はちみつ使用: 無				 しおり  重箱内容器 シュリンクフィルム: PP/PE しおり用袋、飾り物				
飾り物有無: かずら								
				※リサイクルの際は、自治体の定める区分に従って下さい。				