

# 湯島たけうち監修 旬菜と肉料理 三段重 <冷凍>

## 旬菜の重

お品書	原材料名
1 くるみ甘露煮	くるみ(アメリカ)、水あめ、ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、食塩、寒天/ソルビトール、(一部に小麦・くるみ・大豆を含む)
2 さつま芋レモン煮	さつまいも(日本)、砂糖、食塩、レモン果汁/酸化防止剤(V.C)、香料
3 花餅(紅)	上新粉(国内製造)、砂糖、粒練りあん(砂糖、小豆)、でん粉、白練りあん(いんげん豆、砂糖、還元水あめ)、みじん粉/ソルビトール、酵素、着色料(野菜色素、カロチノイド)、乳化剤、(一部に大豆を含む)
4 にしん甘酢漬	ニンシ(アイスランド)、数の子、にんじん、しょうが酢漬、砂糖、醸造酢、調味酢(果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩)、食塩、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ/pH調整剤、酸味料、着色料(ベニコウジ、ウコン)、(一部に小麦・大豆を含む)
5 北寄せかぶわさび和え	カナダホッキガイ(カナダ)、めかぶ、茎わさび、白だし、切干大根、しょうゆ、ワイン、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ゼラチン、マルトデキストリン、むろあじ粉、粉わさび、ほたて貝エキス、食塩/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、酒精、香料、酸味料、加工デンプン、(一部に小麦・さけ・さば・大豆・ゼラチンを含む)
6 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)
7 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)
8 黒豆煮	黒大豆(日本)、砂糖、還元水あめ、(一部に大豆を含む)
9 丁呂木(赤)	ちよろぎ(中国)、漬け原材料(梅酢、食塩、醸造酢)/調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、黄4)、香料、漂白剤(亜硫酸塩)、(一部に大豆を含む)
10 丁呂木(白)	ちよろぎ(中国)、漬け原材料(食塩)/酸味料、調味料(アミノ酸等)、香料、保存料(ソルビン酸K)、漂白剤(亜硫酸塩)
11 ばい貝旨煮※1	ベンガルバイ(インド又はパキスタン)、しょうゆ、発酵調味料、たん白加水分解物、食塩、還元水あめ、かつおエキス/ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、リン酸塩(Na)、着色料(カラメル)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
12 かまぼこ(紅)	魚肉(輸入)、砂糖、でん粉、卵白、植物油、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)、(一部に卵・えび・大豆を含む)
13 かまぼこ(白)	魚肉(輸入)、砂糖、でん粉、卵白、植物油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし、(一部に卵・えび・大豆を含む)
14 若桃甘露煮	桃(日本)、砂糖、リキュール/酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、(一部にももを含む)
15 有頭海老	エビ(タイ)、食塩、(一部にえびを含む)
16 たたき牛蒡	ごぼう(中国)、風味調味液(混合だし、かつお節エキス、酵母エキス、昆布エキス)、砂糖、醸造酢、しょうゆ、ごま、食塩/調味料(有機酸等)、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・ごま・さば・大豆を含む)
17 一口昆布巻	昆布巻[昆布(日本)、干びょう]、砂糖、しょうゆ、還元水あめ/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆を含む)
18 松竹梅串	白あん(国内製造)、砂糖、水あめ、寒天、けしの実/炭酸Ca、着色料(赤106、黄4、青1)、漂白剤(亜硫酸塩)
19 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)
20 味付数の子※2	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)
21 田作り	カタクチイワシ(日本)、砂糖、しょうゆ、たん白加水分解物、みりん、寒天、(一部に小麦・大豆を含む)

## 寿の重

1 ごまポテト	さつまいも(日本)、砂糖、ごま、植物油、(一部にごま・大豆を含む)
2 帆刺黄金松前	ホタテガイヒモ(日本)、数の子、昆布、にんじん、するめ、しょうゆ、発酵調味料、食塩/ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・いか・大豆を含む)
3 小鯛西京焼	ヒレコダイ(ベトナム)、調味みそ、発酵調味料、みりん、植物油/増粘剤(キサンタンガム)、着色料(カロチノイド)、(一部に大豆を含む)
4 里芋松葉串	里芋(中国)、魚肉すり身、油脂加工品、砂糖、柚子、卵黄、でん粉、食塩、米粉、コラーゲン、魚醤、植物たん白、卵たん白、水あめ、みりん、かつお節エキス、昆布エキス、麦芽糖調製品/加工デンプン、トレハロース、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
5 ほうれん草松葉串	里芋(中国)、魚肉すり身、油脂加工品、砂糖、柚子、ほうれん草、でん粉、食塩、米粉、コラーゲン、植物たん白、卵たん白、水あめ、魚醤、昆布エキス、かつお節エキス/加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、着色料(青1、黄4)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
6 花餅(白)	上新粉(国内製造)、砂糖、粒練りあん(砂糖、小豆)、でん粉、白練りあん(いんげん豆、砂糖、還元水あめ)、みじん粉/ソルビトール、酵素、乳化剤、着色料(カロチノイド)、(一部に大豆を含む)
7 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.
8 いくら醤油漬	シロサケ卵(アメリカ)、調味液(水あめ、しょうゆ、その他)、食塩/調味料(有機酸等)、(一部に小麦・いくら・大豆を含む)
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 栗甘露煮	栗(中国)、砂糖/酸化防止剤(V.C、EDTA-Ca-Na)、着色料(クチナシ)、漂白剤(亜硫酸塩)
11 白花豆煮	白花豆(中国)、砂糖、ぶどう糖、水あめ、食塩/ソルビトール、保存料(ソルビン酸K)、pH調整剤、漂白剤(亜硫酸塩)
12 伊達巻	卵(日本)、砂糖、魚肉すり身、還元水あめ、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)
13 真だら子旨煮	マダラ卵(アメリカ)、昆布、水あめ、しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、魚介類エキス、醸造酢/酒精、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、トレハロース、着色料(カラメル、カロチノイド、ベニコウジ)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
14 あかにし生姜串	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)
15 花こんにやく(赤)	こんにやく(国内製造)、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、かつお節エキス/加工デンプン、トレハロース、pH調整剤、グリシン、着色料(カロチノイド)、水酸化Ca、(一部に小麦・大豆を含む)
16 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)
17 竹麩	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)
18 椎茸煮	椎茸(中国)、砂糖、しょうゆ、みりん、水あめ、魚介エキス、風味原料(かつお節、宗田かつお節、昆布)/酸味料、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
19 かにのつみれ	魚肉すり身(外国製造、国内製造)、植物油、でん粉、かにペースト、玉ねぎ、大豆たん白、かに風味かまぼこ、砂糖、食塩、調味油、ポークエキス、発酵調味液、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、乳化剤、カロチノイド色素、炭酸Ca、香料、(一部に小麦・卵・かに・大豆・豚肉を含む)
20 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)
21 なごみ巻(海老)	魚肉(輸入)、液卵白、植物油、エビ、砂糖、食塩、発酵調味料、小麦たん白/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、ソルビトール、膨張剤、着色料(コチニール)、リン酸塩(Na、K)、pH調整剤、硫酸アルミニウムアンモニウム、(一部に小麦・卵・えび・大豆・やまいもを含む)
22 なごみ巻(ほうれん草)	液卵白(国内製造)、魚肉、ほうれん草、植物油、ほうれん草ペースト、砂糖、食塩、発酵調味料、小麦たん白/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、増粘多糖類、膨張剤、(一部に小麦・卵・大豆・やまいもを含む)
23 きぬさや	きぬさや(中国)

## 肉三味の重

1 イタリアンソーセージ	豚肉(輸入)、豚脂肪、糖類(粉末水あめ、砂糖)、バジル、結着材料(大豆たん白、ゼラチン)、食塩、香辛料、酵母エキス/リン酸塩(Na)、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、くん液、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に大豆・豚肉・ゼラチンを含む)
2 牛肉笹包み	牛肉(オーストラリア)、オニオンソテー(玉ねぎ、植物油)、しょうゆ、みりん、清酒、砂糖、でん粉、しょうが、植物油、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)
3 豚角煮	豚肉(輸入)、しょうゆ、黒糖、砂糖、水あめ、みりん、乳清たん白濃縮物、濃縮りんご果汁、食塩、果糖、コラーゲン、発酵調味料、みそ、でん粉、香辛料、昆布だし、酵母エキス、たん白加水分解物、魚介エキス、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、リン酸塩(Na)、甘味料(ソルビトール)、加工デンプン、着色料(カラメル)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・りんごを含む)
4 オリーブ	オリーブ加工品(オリーブ、赤ピーマン)(スペイン製造)、漬け原材料(食塩)/塩化Ca、糊料(アルギン酸Na、グァーガム)、酸味料、酸化防止剤(V.C)
5 マリネベース	玉ねぎ(日本)、植物油、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、香辛料、濃縮レモン果汁/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)
6 生ハム	豚ロース肉(輸入)、還元水あめ、食塩、ぶどう糖/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)、(一部に豚肉を含む)
7 あんずコンポート	干しあんず[あんず(トルコ)]、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、梅調味酢、砂糖/酸味料、香料、調味料(アミノ酸)、着色料(カロチノイド)、漂白剤(亜硫酸塩)
8 ポークマリネ※	豚肉(アメリカ)、玉ねぎ、食酢、植物油、玉ねぎペースト、赤ピーマン、蜂蜜、砂糖、レモン果汁(濃縮還元)、食塩、りんご濃縮果汁、香辛料、粉末状混合調味料、液状混合調味料/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
9 ブロccoliのバジル香味	ブロccoli(エクアドル)、発酵調味料、オリーブ油、粉末白しょうゆ、調合油、食塩、バジル、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・大豆を含む)
10 ローストポーク	豚肉(デンマーク)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、香辛料、インスタントコーヒー/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
11 ローストビーフ	牛肉(輸入)、食塩、ビートジュース、香辛料、酵母エキス、粉末しょうゆ/トレハロース、着色料(カラメル)、重曹、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)
12 若鶏三色巻	鶏肉(ブラジル)、鶏皮、野菜(いんげん、にんじん、ごぼう)、しょうゆ、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水あめ)、食塩、香辛料、みりん/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、増粘剤(加工デンプン)、甘味料(カンゾウ、ステビア)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
13 ブロccoliと豆のサラダ	ブロccoli(エクアドル)、枝豆、大豆、金時豆、ひよこ豆、黒豆、柚子皮、粉末白しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(カンゾウ)、シリコーン、(一部に小麦・大豆を含む)
14 合鴨スモーク	合鴨肉(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)
15 鶏もも肉のアーヒー	鶏肉(ブラジル)、植物油、玉ねぎ、果実酒、レモンジュース(濃縮還元)、食塩加工品、にんにく加工品、野菜パイオン、食塩、麦芽糖調製品、デキストリン、香辛料/増粘多糖類、トレハロース、pH調整剤、グリシン、(一部に小麦・卵・乳成分・鶏肉・ゼラチンを含む)
16 ドライマトワイン煮	ドライマト[トマト(タイ)]、砂糖、水あめ、赤ワイン/酸味料、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、香料、着色料(野菜色素)

※1 ベンガルバイの産地は、今年度の使用計画順。  
 ※2 数の子の産地は、前年の取り扱い実績の多い順。  
 ※蜂蜜を使用しておりますので、一歳未満の乳児には食べさせないでください。

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	3~4人前
賞味期限	2025年1月31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

栄養成分表示	
1セット当たり	
熱量	2,613kcal
たんぱく質	170.5g
脂質	89.7g
炭水化物	280.8g
食塩相当量	22.0g

この表示値は、目安です。



※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。