

## ○平成28年 創健社のお正月商品 原材料一覧表

※原材料の情報は2015年10月26日現在のものです。原料事情等により、やむを得ず変更になる場合がございます。

※原材料に使用されているアレルゲンは、義務7品目と大豆を対象に表示しております。

## 【新春おせち 銀座花蝶「慶福」和洋三段重39品(重付き)】

|             | お料理名                     | 内容量  | 原材料名   |
|-------------|--------------------------|------|--|
| 一<br>の<br>重 | 酢だこ(九州産真蛸使用)             | 40 g | マダコ、米酢、みりん、砂糖、食塩、昆布だし  |
|             | 紅白なます(九州産大根と人参使用)        | 40 g | だいこん、にんじん、米酢、砂糖、食塩、昆布だし、醤油   |
|             | 鯛の粕漬焼(九州産真鯛使用)           | 3 個  | マダイ、酒粕、みりん、味噌、砂糖、食塩  |
|             | 黒豆の煮豆(国産黒豆使用)            | 30 g | 黒大豆、砂糖   |
|             | 酢蓮根(国産蓮根使用)              | 40 g | れんこん、米酢、砂糖、食塩、昆布だし、醤油  |
|             | 栗甘露煮(九州産栗使用)             | 3 個  | くり、砂糖、食塩、着色料(クチナシ)   |
|             | 鰯の照焼(九州産鰯使用)             | 2 個  | ブリ、醤油、清酒、みりん   |
|             | 鯛の錦糸巻(九州産真鯛使用)           | 3 個  | 鯛の甘酢漬(マダイ、米酢、砂糖、食塩)、錦糸卵(凍結液卵、植物油、混合だし)、                              |
|             | 一口昆布巻(国産昆布・干瓢使用)         | 3 個  | 昆布巻(昆布、かんぴょう)、砂糖、醤油、みりん  |
|             | 菜の花含め煮(国産菜の花使用)          | 20 g | なのはな、醤油、混合だし、食塩  |
|             | このしろ酢漬(天草産このしろ使用)        | 30 g | コノシロ、醤油、みりん、米酢、砂糖、混合だし、食塩  |
|             | 叩き牛蒡(国産牛蒡使用)             | 30 g | ごぼう、醤油、米酢、みりん、砂糖、混合だし、食塩   |
|             | 田作り(国産カタクチイワシ使用)         | 25 g | にぼし、砂糖、醤油、みりん、米酢   |
|             | 車海老の姿煮(九州産車海老使用)         | 3 尾  | クルマエビ、醤油、みりん、清酒、混合だし   |
| 二<br>の<br>重 | 蛸うま煮(九州産真蛸使用)            | 45 g | タコ、砂糖、醤油、しょうが、混合だし   |
|             | 鯛の南蛮漬(九州産真鯛使用)           | 45 g | マダイ、たまねぎ、醤油、みりん、米酢、小麦粉、にんじん、砂糖、植物油、混合だし、食塩                           |
|             | 金柑甘露煮(九州産金柑使用)           | 3 個  | きんかん、砂糖  |
|             | 菜彩鶏の西京漬焼(国産鶏肉使用)         | 3 個  | 鶏肉、味噌、みりん、食塩   |
|             | 笑子豚の角煮                   | 3 個  | 豚肉、醤油、みりん、清酒、砂糖、しょうが、デンブン、食塩   |
|             | かに爪(日本海産ベニズワイカニ)         | 3 個  | ベニズワイガニ  |
|             | 若桃甘露煮(国産若桃使用)            | 5 個  | 若桃、砂糖、桃果汁、レモン果汁  |
|             | 鯛の幽庵焼(九州産真鯛使用)           | 3 個  | マダイ、醤油、清酒、みりん  |
|             | 椎茸の亀甲煮(九州産椎茸使用)          | 3 個  | 乾しいたけ、醤油、砂糖、混合だし   |
|             | 短角牛のしぐれ煮(和牛使用)           | 25 g | 牛肉(短角牛)、醤油、砂糖、清酒、みりん、しょうが  |
|             | 鮭の西京漬焼(国産鮭使用)            | 3 個  | サケ、味噌、みりん  |
|             | 帆立の炙り焼(北海道産ホタテ貝使用)       | 3 個  | ホタテ、醤油、清酒、みりん  |
|             | 筍土佐煮(九州産筍使用)             | 35 g | たけのこ水煮、砂糖、醤油、砂糖、混合だし、かつお削りぶし、食塩                                      |
|             | 梅人參煮(国産人參使用)             | 3 個  | にんじん(塩水漬)、醤油、砂糖、混合だし、食塩  |
| 三<br>の<br>重 | 笑子豚のミートボールトマトソース煮        | 2 個  | ミートボール(豚挽肉、牛乳、たまねぎ、凍結全卵、食塩、植物油、香辛料)、トマトソース(トマトピューレーづけ、トマトケチャップ、デンブン) |
|             | 太刀魚の酢漬(九州産太刀魚使用)         | 30 g | タチウオ、米酢、みりん、砂糖、昆布  |
|             | 甘長唐辛子の塩茹(国産甘長唐辛子)        | 2 個  | 甘長とうがらし、食塩   |
|             | 短角牛入りテリーヌ(和牛使用)          | 3 個  | 牛肉(短角牛)、豚肉、鶏肝、豚脂、凍結卵液、赤ワイン、食塩、にんにく、香辛料                               |
|             | ミックススピーンズのトマトソース和え(国産豆)  | 35 g | ミックススピーンズ(大豆、金時豆、手亡、枝豆、食塩)、トマトソース(トマトピューレーづけ、トマトケチャップ、デンブン)          |
|             | 笑子豚のボイルドポーク              | 3 枚  | 豚肉、食塩、砂糖、香辛料   |
|             | 短角牛のローストビーフ(和牛使用)        | 3 枚  | 牛肉(短角牛)、食塩、香辛料、植物油   |
|             | 鯛のオーブン焼(九州産真鯛使用)         | 3 個  | マダイ、オリーブオイル、たまねぎ、香辛料、食塩  |
|             | 彩り野菜のトロトロ煮(国産野菜使用)       | 45 g | ベジタブルミックス(ズッキーニ、赤パプリカ、黄パプリカ、なす)、オリーブオイル、食塩、香辛料                       |
|             | 菜彩鶏とキノコのテリーヌ(国産鶏肉・キノコ使用) | 3 個  | ぶなしめじ、クリーム(乳製品)、鶏肉、デンブン、凍結全卵、凍結卵白、ブランデー、食塩、香辛料                       |
|             | タコのマリネ(九州産真蛸使用)          | 45 g | マダコ、米酢、野菜(たまねぎ、赤パプリカ、黄パプリカ)、みりん、砂糖、食塩、昆布                             |

原材料に使用されているアレルゲン

卵、乳、小麦、えび、かに、大豆