

○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ギーは、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
一の重	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)
	鱸の照焼(九州産鱸使用)	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(国産カタクチワイシ使用)	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
二の重	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、デンプン、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、混合だし、かつお削りぶし、食塩
	梅人参煮(国産人参使用)	3 個	にんじん(塩水漬)、醤油、砂糖、混合だし、食塩
三の重	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、デンプン)
	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
	ミックスビーンズのトマトソース和え(国産豆)	35 g	ミックスビーンズ(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、デンプン)
	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
	鯛のオープン焼(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、デンプン、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ギー	卵、乳、小麦、えび、かに、大豆
------------------	-----------------