

○平成28年 創健社のお正月商品 原材料一覧表

※原材料・産地等の情報は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。

【小懐石おせち三段重24品(重付き)】

	お料理名	内容量	原材料名
一の重	田作り	30g	鰯、砂糖、水飴、醤油、食塩、寒天、かつおエキス
	数の子	50g	数の子、醸造酢、砂糖、清酒、かつおエキス
	鴨口ー	30g	鴨肉、食塩、砂糖、香辛料、チキンエキス
	海老うま煮	2尾	海老、みりん、醤油
	栗甘露煮	70g	栗、砂糖
	黒豆	80g	黒豆、砂糖、醤油、食塩
	笹麩饅頭	1個	柚子餡[生餡(手亡豆)、砂糖、水飴、ゼラチン、味噌、柚子]、小麦グルテン、もち米、よもぎ
二の重	若鶏八幡巻	3個	鶏もも肉、ごぼう、醤油、砂糖
	青梅甘露煮	3個	梅、砂糖
	伊達巻	5切	鶏卵、砂糖、魚肉(たら)、澱粉、発酵調味料、山芋、食塩
	龍皮巻	3個	昆布、サーモントラウト、醸造酢、砂糖、生姜
	宝巻	30g	昆布、醤油、水飴、砂糖、かんぴょう、食塩、かつおエキス
	スモークサーモン	60g	紅鮭、食塩
	帆立のスモーク	3個	帆立貝柱、食塩
	銀杏	2個	銀杏、砂糖、食塩
三の重	お多福豆	80g	一寸そら豆、砂糖、水飴、食塩、かつおエキス
	銀杏	4個	銀杏、砂糖、食塩
	高野豆腐含め煮	3切	大豆、砂糖、醤油、かつおエキス、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)
	梅型人参	2個	人参、醤油、砂糖、みりん、かつおエキス
	柚子信文	1個	湯葉(大豆)、しらす、白身魚、柚子、醤油、砂糖、みりん
	南瓜なめこ	2枚	なめこ、南瓜、胡麻、牛乳、菜種油、醤油、清酒、ゼラチン、砂糖、食塩、醸造酢、かつおエキス
	紅白かまぼこ	3切	魚肉(ぐち)、砂糖、卵白、みりん、食塩、魚肉エキス、紅麴色素(紅のみ使用)
	飛竜頭	3個	飛竜頭(大豆、人参、長いも、ごま、なたね油、食塩)、砂糖、醤油、食塩、かつおエキス、凝固剤(塩化マグネシウム)
	六角里芋	35g	里芋、砂糖、醤油、水飴、かつおエキス
	椎茸含め煮	1枚	椎茸、醤油、砂糖、かつおエキス

原材料に使用されているアレルギー	卵、乳、小麦、えび、大豆
------------------	--------------