

○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。

【創健社のおせち詰合せ一段17品（重付き）】

お料理名	内容量	原材料名
いくら醤油漬	25g	鮭卵、醤油、純米酒
五島沖産さば昆布ㄨ	3切	さば、昆布、醸造酢、食塩、砂糖
なます	30g	大根、人参、昆布、漬け原材料【食塩、砂糖、純米酢、みりん】
丹波種黒煮豆	25g	丹波種黒大豆、砂糖、醤油
栗きんとん	30g	栗、さつま芋、砂糖、水飴、発酵調味料
赤松鯛の西京焼き	2切	赤松鯛、米みそ、発酵調味料
ほたて旨煮	3個	帆立、醤油、砂糖、みりん
えびのふくめ煮	2尾	えび、醤油、砂糖、みりん
伊達巻	3切	鶏卵、砂糖、魚肉（たら）、澱粉、発酵調味料、山芋、食塩
田作り	10g	カタクチイワシ、砂糖、醤油、水飴、寒天
地だこやわらか煮	3切	真蛸、砂糖、醤油、味醂
イカの煮物	4切	イカ、砂糖、醤油、みりん
錦玉子	3切	鶏卵、砂糖、食塩
味付け数の子	3切	数の子（にしんの卵）、醃酵調味料、しょうゆ、鰹だし、砂糖、昆布だし
さけ昆布巻	3切	昆布、さけ、水あめ、砂糖、しょう油、かんぴょう
小田原蒸しかまぼこ赤	2切	魚肉（ぐち）、砂糖、卵白、みりん、食塩、魚肉エキス、紅麴色素
小田原蒸しかまぼこ白	1切	魚肉（ぐち）、砂糖、卵白、みりん、食塩、魚肉エキス

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