

○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。

【北海道のおせち三段重26品(重付き)】

	お料理名	内容量	原材料名
一の重	ずわいがに爪	2本	ずわいがに、食塩
	真鯛の若草焼き	2切	真鯛、ほうれん草ペースト、鶏卵、小麦粉、バター、平目スープ、澱粉、かつおだし、食塩、胡椒
	紅鮭昆布巻	3切	昆布、紅鮭、醤油、干瓢、砂糖、還元水飴
	ぶり照り焼き	2切	ぶり、醤油、米発酵調味料、砂糖
	にしん甘露煮	2切	にしん、砂糖、醤油
	ローズサーモン	1ヶ	鮭、食塩、砂糖、コショウ
	数の子松前漬	30g	するめいか、昆布、数の子、砂糖、還元水飴、醤油、料理酒、かつおだし、食塩、米発酵調味料、唐辛子
	紅白なます (いくら入)	20g	大根、砂糖、米酢、人参、いくら醤油漬(いくら、醤油、昆布だし)、食塩
二の重	伊達巻	3切	鶏卵、砂糖、魚肉(たら)、米発酵調味料、澱粉、食塩、植物油
	ほたてふっくら焼き	2個	帆立貝、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩
	鮭香味焼	2切	鮭、みそ(大豆、米、食塩)、米発酵調味料
	北海しまえび	2尾	北海えび、食塩
	棒だら煮	50g	真鯛、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩
	さんま酢漬け	2切	さんま、米酢、砂糖、食塩
	イカのうに和え	30g	スルメイカ、キタムラサキウニ、食塩
	牛蒡土佐煮	30g	牛蒡、醤油、砂糖、料理酒、かつお節、米酢
	牛乳豆腐	3切	牛乳、食塩、米酢
三の重	たこやわらか煮	20g	水たこ、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩
	サーモンチーズロール	3切	鮭、chedarチーズ、食塩、こしょう
	サーモンマリネ	30g	玉葱、スモークサーモン、米酢、植物油脂、砂糖、ピーマン、パプリカ、食塩、米黒酢、オリーブ油、レモン果汁、胡椒
	黒豆	30g	黒大豆、砂糖、黒糖
	いくら醤油漬	20g	いくら、醤油、昆布だし
	エゾ鹿肉旨煮	30g	エゾ鹿肉、醤油、砂糖、還元水飴、料理酒、生姜、長葱
	エビとほうれん草の 二色のテリーヌ	4切	すけそしたら、ブラックタイガー、なたね油、生クリーム、馬鈴薯澱粉、ほうれん草ペースト、鶏卵、砂糖、かつおだし、食塩
	栗きんとん	40g	さつまいも、還元水飴、栗、砂糖、寒天、食塩
	数の子	3切	数の子、こんぶだし、小麦発酵調味料、かつおだし、砂糖

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
------------------	-----------------