

○平成31年 創健社のお正月商品 原材料一覧表

※原材料の情報は2018年10月24日現在の情報です。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。

小懐石おせち三段重24品(重付き)



名称	おせち料理 (惣菜)	
品名	内容量	原材料名
一の重		
田作り	30g	鰯(日本)、砂糖(オーストラリア他海外)、水飴、醤油、食塩、寒天、かつおエキス
数の子	50g	数の子(アラスカ)、醸造酢(日本、タイ他海外)、砂糖、清酒、かつおエキス
鴨口ース	30g	鴨肉(日本)、食塩、砂糖(北海道)、香辛料、チキンエキス
海老うま煮	2尾	海老(ベトナム)、みりん(日本、ブラジル他海外)、醤油
栗甘露煮	70g	栗(中国)、砂糖(北海道)
黒豆	80g	黒豆(北海道)、砂糖(タイ、オーストラリア)、醤油、食塩
笹麩饅頭	1個	柚子餡[生餡(手亡豆)、砂糖(日本)、水飴、ゼラチン、味噌、柚子]、小麦グルテン(アメリカ他海外)、もち米、よもぎ
銀杏	2個	銀杏(中国)、砂糖(北海道)、食塩
二の重		
若鶏八幡巻	3個	鶏もも肉(日本)、ごぼう(日本)、醤油、砂糖
青梅甘露煮	3個	梅(日本)、砂糖(北海道)
伊達巻	5切	鶏卵(静岡)、砂糖(オーストラリア他海外、北海道)、魚肉(たら:アラスカ)、澱粉、発酵調味料、山芋、食塩
龍皮巻	3個	昆布(北海道)、 白身魚 (チリ)、醸造酢、砂糖、生姜
宝巻	30g	昆布(北海道)、醤油(日本、他海外)、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(ロシア)、食塩
帆立のスモーク	3個	帆立貝柱(北海道)、食塩
三の重		
お多福豆	80g	一寸そら豆(日本)、砂糖(オーストラリア他海外)、水飴、食塩、かつおエキス
銀杏	2個	銀杏(中国)、砂糖(北海道)、食塩
高野豆腐含め煮	3切	大豆(日本)、砂糖(オーストラリア他海外)、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(中国)、醤油(日本、他海外)、砂糖、みりん、かつおエキス
柚子信丈	1個	湯葉(大豆:日本)、しらす(日本)、白身魚(ノルウェー)、柚子、醤油、砂糖、みりん
南瓜なめこ	2枚	なめこ(日本)、南瓜(ニュージーランド)、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:タイ国、ミャンマー)、砂糖(北海道)、卵白(日本、他海外)、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:日本、人参:日本、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(日本)、砂糖(オーストラリア他海外)、醤油、水飴、かつおエキス
椎茸含め煮	1枚	椎茸(日本)、醤油(日本、他海外)、砂糖、かつおエキス

賞味期限	平成31年 1月20日
保存方法	要冷凍(−18℃以下)にて保存してください
販売者	株式会社 創健社 XS 横浜市神奈川区片倉二丁目37番11号

原材料アレルギー表示	
卵、乳、小麦、えび、さけ、大豆、鶏肉、やまいも、ゼラチン、ごま、米	

解凍方法	
冷蔵庫で解凍してお召し上がりください。(24〜36時間) ※解凍時間は冷蔵庫温度によって異なります。	

使用上の注意	
<p>●商品は全て大変デリケートです。保管される場合は必ず冷凍庫にお入れください。</p> <p>●お召し上がりの際、解凍は冷蔵庫で行ってください。解凍後は必ず冷蔵保管の上、解凍日を含めて3日以内に、なるべくお早めにお召し上がりください。</p> <p>●ご家庭の冷蔵庫では温度が保たれない場合がございますので、ご注意ください。</p>	

包材の材質	
重箱:紙 / 包み:不織布 / 盛付小物:プラ	
外箱:ダンボール / お品書き:紙	 重箱 お品書き  盛付小物

※お気づきの点がございましたら下記までご連絡ください。

株式会社 創健社

お客様相談室 TEL 0120-101702(受付時間:土・日・祝日を除く 9:00〜17:00)

<http://www.sokensha.co.jp>