

慶

よろこび

46品

4~5人前

三の重

- ❖ エビのチリソース煮
- ❖ 中華くらげ
- ❖ 焼えび
- ❖ 合鴨スモークスライス
- ❖ チキン三色巻
- ❖ かつおくるみ
- ❖ さつま芋胡麻まぶし
- ❖ ホエー豚角煮
- ❖ ラム風味あんず
- ❖ 青桃シロップ漬
- ❖ 花餅もも
- ❖ いか黄金焼
- ❖ 黒糖黒酢肉団子

予約受付中

数に限りがございます。
なるべくお早めにお申し込みくださいませ。

二の重

- ❖ カニのプチテリーヌ
- ❖ チェダーシュリンプサラダ
- ❖ イベリコ豚のペッパーロール
- ❖ 海の幸マリネ
- ❖ 紅鮭三色テリーヌ
- ❖ ボロニアソーセージスライス
- ❖ ほろじ茶ケーキ
- ❖ ロールケーキ(いちご)
- ❖ 手羽元チューリップ
- ❖ スモークサーモンローズ
- ❖ オーシャンマリネ
- ❖ スペイン風オムレツ

一の重

- ❖ 田作り
- ❖ 照焼はたて
- ❖ 紅白かまぼこ
- ❖ 伊達巻
- ❖ 京なます
- ❖ いくら醤油漬
- ❖ 安納芋きんとん
- ❖ 寿マロン甘露煮
- ❖ 黒豆
- ❖ 松麩シロップ漬
- ❖ 昆布巻
- ❖ ボイルロブスター
- ❖ 花餅手まり
- ❖ 椎茸旨煮
- ❖ さつま芋甘露煮
- ❖ 竹麩シロップ漬
- ❖ 松前昆布
- ❖ 数の子醤油漬
- ❖ あかにし貝生姜味串
- ❖ 国産ブリ照焼
- ❖ 梅麩シロップ漬

冷凍でお届けします

※内容が一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。

- 冷蔵庫内もしくは冷暗所(5℃~10℃前後)にて保管し、自然解凍をしてください。20~24時間で解凍いたします。
- 一段ずつ分け、上記の方法で保管して頂きますと早めに解凍いたします。

承り期間

令和3年12月5日回まで

お届け日

令和3年12月29日~12月31日まで

※31日の配達は大変混み合いますので、30日配達でのご予約を推奨いたします。

食品鮮度と品質を維持する次世代の凍結技術「プロトン凍結」にて凍結されています!



磁石、電磁波、冷風をハイブリッドした凍結技術です。凍結時の氷核生成にはたらきかけ、氷核を多数生成し、小さな氷結晶を作ります。その結果、食品細胞の破壊を防ぎ、解凍時のドリップ(旨み成分の流出)量を少なくします。

だからおいしい!!

販売者

〈おせち料理に関するお問い合わせ〉

☎0120-012-635 (10:00~17:00)

2021年12月28日~12月31日及び2022年1月5日~1月12日

おせち料理 「慶」 三段重

| No. | 詰め合せ品目 | 原材料名 |
|------------|---------------|--|
| 一の重 | | |
| 1 | 田作り | 片口いわし、砂糖、醤油、たん白加水分解物、本みりん、寒天、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 2 | 照焼ほたて | ほたて貝、醤油、砂糖、還元水飴、かつおエキス、食塩／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、グリシン、酢酸Na、着色料(カラメル)、 pH調整剤、ショ糖脂肪酸エステル、 (一部に卵・小麦・大豆・さばを含む) |
| 3 | 紅白かまぼこ | 魚肉、砂糖、でん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし／着色料(カルミン酸)赤のみ、 (一部にえび・卵・大豆を含む) |
| 4 | 伊達巻 | 鶏卵、砂糖、魚肉、でん粉、発酵調味料、食塩、植物油／加工でん粉、 (一部に卵・小麦・大豆を含む) |
| 5 | 京なます | 大根、金時人参、菊の花、柚子、漬け原材料(果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩)／調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K) |
| 6 | いくら醤油漬 | 鮭の卵、粉末水飴、発酵調味料、清酒、醤油、食塩、酵母エキス、昆布エキス、かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)、 (一部に小麦・いくら・大豆を含む) |
| 7 | 安納芋きんとん | 砂糖、安納芋ペースト、いんげん豆、水飴 |
| 8 | 寿マロン甘露煮 | 栗、砂糖、ブランデー／酸化防止剤(V.C)、着色料(クチナシ)、漂白剤(亜硫酸塩) |
| 9 | 黒豆 | 黒大豆、砂糖、還元水飴、醤油、食塩／重曹、硫酸鉄、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 10 | 松麩シロップ漬 | 小麦グルテン、もち米粉、砂糖、もち米加工品(もち米粉、砂糖)／着色料(クチナシ)、 (一部に小麦を含む) |
| 11 | 昆布巻 | 水飴、昆布巻(昆布、ニシン、かんぴょう)、醤油、砂糖、たん白加水分解物、酵母エキス、寒天／増粘多糖類、漂白剤(亜硫酸塩)、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 12 | ボイルロブスター | ロブスター (一部にえびを含む) |
| 13 | 花餅手まり | 上用粉(うるち米)、砂糖、小豆こし餡、もち粉、麦芽糖、還元水飴、食塩／酵素、着色料(紅麴、赤ダイコン、スピルリナ青)、 (一部に大豆を含む) |
| 14 | 椎茸旨煮 | 砂糖、乾燥椎茸、発酵調味料、醤油、水飴、食塩、調味酢／調味料(アミノ酸)、酸味料、トウガラシ抽出物、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 15 | さつま芋甘露煮 | さつま芋、砂糖、水飴、食塩／メタリン酸Na、着色料(クチナシ)、V.C |
| 16 | 竹麩シロップ漬 | 小麦グルテン、もち米粉、砂糖、もち米加工品(もち米粉、砂糖)／着色料(クチナシ)、 (一部に小麦を含む) |
| 17 | 松前昆布 | 昆布、大根、醤油、人参、砂糖、発酵調味料、いか、白ごま、かつお節エキス、食塩、たん白加水分解物、かつおエキス／ 調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、 (一部に小麦・大豆・いか・ごまを含む) |
| 18 | 数の子醤油漬 | にしん卵、醤油、砂糖混合異性化液糖、還元水飴、米発酵調味料、魚介エキス、植物たん白加水分解物、食塩／調味料(アミノ酸等)、 (一部に小麦・さば・大豆を含む) |
| 19 | あかにし貝生姜味串 | あかにし、醤油、発酵調味料、砂糖、生姜汁、醸造酢、かつお節エキス、昆布エキス／ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、 着色料(アナトー)、増粘剤(キサンタンガム)、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 20 | 国産ブリ照焼 | ぶり、醤油、還元水飴、みりん、砂糖、清酒、でん粉、香辛料／pH調整剤、グリシン、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 21 | 梅麩シロップ漬 | 小麦グルテン、もち米粉、砂糖、もち米加工品(もち米粉、砂糖)／着色料(紅麴、クチナシ)、 (一部に小麦を含む) |
| | たちかざら飾り | ポリエチレン 【ご注意:お飾りです。食べられません】 |
| 二の重 | | |
| 22 | カニのプチテリーヌ | 鱈すり身、液卵、牛乳、紅ズワイガニ、豚脂、乳等を主原料とする食品、人参ペースト、植物油脂、水飴、南瓜ペースト、昆布エキス パウダー、食塩、白ワイン、発酵調味料、乾燥卵白、ホワイトペッパー／増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、香料、着色料 (カロチン、クチナシ)、 (一部に卵・乳成分・かに・大豆・ゼラチンを含む) |
| 23 | チェダーシュリンプサラダ | えび、半固体状ドレッシング、プロセスチーズ、ぶどう糖、風味調味料(かつお)、食塩／増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ 酸等)、pH調整剤、酒精、乳化剤、香辛料抽出物、 (一部にえび・卵・乳成分・大豆・りんごを含む) |
| 24 | イペリコ豚のペッパーロール | 豚肉、ピーマン、小麦でん粉、香辛料、小麦粉、食塩、水飴、乳清たん白濃縮物、砂糖、動物エキス、食用油脂／リン酸塩(Na)、 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、乳化剤、香辛料抽出物、くん液、 (一部に小麦・乳成分・豚肉を含む) |
| 25 | 海の幸マリネ | アカイカ、玉ねぎ、ドレッシングタイプ調味料、ボイルホタテ貝、バナメイ海老、植物油、ボイルタコ、塩蔵オリーブ、赤ピーマン、黄ピーマン、 ニンニク加工品、バジル、醸造酢、食塩、こしょう／調味料(アミノ酸)、グリシン、増粘多糖類、酸味料、pH調整剤、着色料(フラボノイド、 クチナシ)、グルコン酸鉄、 (一部にえび・いかを含む) |
| 26 | 紅鮭三色テリーヌ | 魚肉すり身、乳等を主要原料とする食品、スモークサーモン(紅鮭、食塩、その他)、プロセスチーズ、油脂加工品(植物油脂、食塩、 その他)、卵白、ほうれん草ペースト、マーガリン、でん粉、大豆油、粉末状大豆たん白、食塩、発酵調味液、砂糖、香辛料／加工でん粉、 ソルビット、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、保存料(ソルビン酸)、香料、着色料(カロチノイド)、香辛料抽出物、 (一部に小麦・卵・乳成分・さけ・大豆を含む) |
| 27 | ポロニアソーセージスライス | 畜肉(牛肉、豚肉)、鶏肉、豚脂、食塩、香辛料、結着材料(粉末状植物性たん白、乾燥卵白)、砂糖、牛肉エキス／調味料(アミノ酸等)、 リン酸塩(Na、K)、着色料(紅麴)、発色剤(亜硝酸Na)、 (一部に卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む) |
| 28 | ほうじ茶ケーキ | 乳又は乳製品を主要原料とする食品、砂糖、液全卵、小麦粉、水飴、液卵白、チョコレート、ゼラチン、加糖練乳、ほうじ茶パウダー、 食用加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、植物油脂／トレハロース、ソルビトール、植物炭末色素、乳化剤、安定剤(加工でん粉、 増粘多糖類)、膨張剤、香料、 (一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む) |
| 29 | ロールケーキ(いちご) | 液全卵、乳又は乳製品を主要原料とする食品、砂糖、小麦粉、水飴、食用加工油脂、還元水飴、いちごピューレー(いちご、砂糖、水飴、 ぶどう糖果糖液糖)、加糖練乳、粉砂糖、植物油脂、ゼラチン／トレハロース、加工でん粉、乳化剤、膨張剤、V.C、安定剤(増粘多糖類)、 着色料(紅麴、コチニール、カロチノイド)、香料、乳清ミネラル、pH調整剤、酸味料、 (一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む) |

おせち料理 「慶」 三段重

| No. | 詰め合せ品目 | 原材料名 |
|------------|-------------|--|
| 30 | 手羽元チューリップ | 鶏肉、砂糖、食塩、乳たん白、植物性たん白／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、増粘多糖類、 (一部に卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む) |
| 31 | スモークサーモンローズ | スモークサーモン(サーモントラウト、食塩、砂糖)、 (一部にさけを含む) |
| 32 | オーシャンマリネ | かに風味かまぼこ、玉ねぎ、分離液状ドレッシング、ピーマン、人参、醸造酢、砂糖、食塩、パセリ／加工でん粉、pH調整剤、 調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタン)、香料、香辛料抽出物、乳化剤、着色料(カロチノイド)、 (一部にえび・かに・小麦・卵・大豆・魚醤(魚介類)を含む) |
| 33 | スペイン風オムレツ | 鶏卵、ポテトサラダ(ばれいしょ、ドレッシング(食用植物油脂、乳等を主要原料とする食品、砂糖、鶏卵、醸造酢、食塩、乳たん白、 チキンコンソメ)、人参、玉ねぎ、香辛料)、ショルダーベーコン、赤ピーマン、玉ねぎ、ほうれん草、食用植物油脂、食塩、醸造酢、チキン ブイヨン、香辛料／加工でん粉、グリシン、調味料(アミノ酸等)、酢酸(Na)、増粘多糖類、着色料(カロチノイド)、リン酸塩(Na)、香料、 酵素、ショ糖脂肪酸エステル、酸化防止剤(V.C)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、 (一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む) |
| | たちかざら飾り | ポリエチレン 【ご注意:お飾りです。食べられません】 |
| 三の重 | | |
| 34 | エビのチリソース煮 | えび、でん粉、水飴、ぶどう糖果糖液糖、トマトケチャップ、鶏卵、醸造酢、トマトペースト、植物油、チキンエキス調味料、食塩、香辛料、 食用卵殻粉、ネギエキス、揚げ油(なたね油)／増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)、香辛料抽出物、 酸味料、 (一部にえび・小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉を含む) |
| 35 | 中華くらげ | くらげ、醤油、植物油(とうもろこし油、ごま油、ラー油)、砂糖、食塩、醸造酢、ごま、唐辛子、パプリカ/ソルビトール、酒精、調味料 (アミノ酸)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、漂白剤(次亜硫酸Na)、 (一部に小麦・ごま・大豆を含む) |
| 36 | 焼えび | ブラックタイガーエビ、食塩／酸化防止剤(エリソルビン酸Na、V.C、亜硫酸塩)、pH調整剤、グリシン、 (一部にえびを含む) |
| 37 | 合鴨スモークスライス | 合鴨肉、食塩、砂糖、香辛料、紅茶／ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na) |
| 38 | チキン三色巻 | 鶏肉、野菜(ごぼう、さやいんげん、人参)、醤油、砂糖、食塩、植物油脂／増粘剤(加工でん粉)、酢酸Na、フマル酸、グリセリンエステル、 (一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) |
| 39 | かつおくるみ | くるみ、かつお節、砂糖、醤油、水飴、ぶどう糖果糖液糖、食塩、寒天／ソルビット、甘味料(カンゾウ)、調味料(アミノ酸等)、 着色料(黄5、黄4、赤106)、保存料(ソルビン酸K)、酸味料、 (一部に小麦・くるみ・大豆を含む) |
| 40 | さつま芋胡麻まぶし | さつま芋、砂糖、ごま、植物油(大豆、なたね)、 (一部にごま・大豆を含む) |
| 41 | ホエー豚角煮 | 豚肉、醤油、砂糖、みりん、水飴、清酒、食酢、食塩、ゼラチン、ポークエキス、卵白加水分解物／増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、 トレハロース、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル)、グリシン、リン酸塩(Na)、重曹、乳化剤、 (一部に小麦・卵・大豆・豚肉・ゼラチンを含む) |
| 42 | ラム風味あんず | 干しあんず、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、梅調味酢、砂糖／酸味料、香料、パプリカ色素、調味料(アミノ酸)、漂白剤(亜硫酸塩) |
| 43 | 青桃シロップ漬 | 若桃、砂糖、リキュール／酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、 (一部にももを含む) |
| 44 | 花餅もも | 上用粉(うるち米)、砂糖、小豆、もち粉、麦芽糖、還元水飴、白生餡、食塩／酵素、着色料(紅麹、スピルリナ青、赤ダイコン)、 (一部に大豆を含む) |
| 45 | いか黄金焼 | いか、漬込みだれ(砂糖、還元水飴、アミノ酸液、食塩、発酵調味料、酵母エキス)／着色料(アナトー)、 (一部にいかを含む) |
| 46 | 黒糖黒酢肉団子 | 鶏肉、玉ねぎ、つなぎ(でん粉、パン粉、卵白、粉末状植物性たん白)、豚脂、粒状植物性たん白、チキンエキス調味料、醤油、 上白糖、香辛料、ソース[砂糖(上白糖、加工黒糖)、醤油、醸造酢、米黒酢、植物油、オイスターエキス、チキンエキス調味料／ 増粘剤(加工でん粉)]、揚げ油(なたね油)、 (一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・魚醤(魚介類)を含む) |
| | たちかざら飾り | ポリエチレン 【ご注意:お飾りです。食べられません】 |

| | |
|-------|-------------------------|
| 名 称 | 冷凍おせち料理 |
| 原材料名 | 上記記載 |
| 内 容 量 | 一折(46品) |
| 賞味期限 | 2022年2月1日(冷凍保存での賞味期限です) |
| 保存方法 | -18℃以下 |
| 製 造 者 | サンコー株式会社 |
| 所 在 地 | 岐阜県美濃加茂市蜂屋町上蜂屋3515-2 |



重箱



クッション材:PE
内包資料袋:PP
金カップ:PS
重箱外装フィルム:PE
カップ:PET, PP
飾り:PE



外箱

2022 迎春おせち 【二段重】 プラ重箱(16.5cm×16.5cm)

祝

34品
3~4人前

二の重

- ❖ さつま芋甘露煮
- ❖ チーズ入ウィンナーベーコン巻
- ❖ 黒糖ローストポーク
- ❖ 照焼ほたて
- ❖ 黒糖黒酢肉団子
- ❖ いか梅ジュレ和え
- ❖ 松麩シロップ漬
- ❖ あかにし貝生姜味串
- ❖ チキン三色巻
- ❖ ラム風味あんず
- ❖ 青桃シロップ漬
- ❖ 合鴨スモークスライス
- ❖ スモークサーモンローズ
- ❖ 五福なます
- ❖ かつおくるみ
- ❖ 筍土佐煮
- ❖ 椎茸旨煮
- ❖ 花人参

予約受付中

数に限りがございます。
なるべくお早めにお申し込みくださいませ。

一の重

- ❖ 京なま酢
- ❖ いくら醤油漬
- ❖ 安納芋きんとん
- ❖ 栗甘露煮
- ❖ 黒豆
- ❖ いか黄金焼
- ❖ 昆布巻
- ❖ 伊達巻
- ❖ 紅白かまぼこ
- ❖ 国産ブリ照焼
- ❖ 田作り
- ❖ 葉付き金柑
- ❖ バイ貝の煮付け
- ❖ 数の子醤油漬
- ❖ 焼えび
- ❖ 花餅紅梅

冷凍でお届けします

※内容が一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。

- 冷蔵庫内もしくは冷暗所(5℃~10℃前後)にて保管し、自然解凍をしてください。16~18時間で解凍いたします。
- 一段ずつ分け、上記の方法で保管して頂きますと早めに解凍いたします。

承り期間

令和3年12月5日回まで

お届け日

令和3年12月29日~12月31日まで

※31日の配達は大変混み合いますので、30日配達でのご予約を推奨いたします。

食品鮮度と品質を維持する次世代の凍結技術
「プロトン凍結」にて凍結されています!



磁石、電磁波、冷風をハイブリッドした凍結技術です。凍結時の氷核生成にはたらきかけ、氷核を多数生成し、小さな氷結晶を作ります。その結果、食品細胞の破壊を防ぎ、解凍時のドリップ(旨み成分の流出)量を少なくします。

だからおいしい!!

販売者

〈おせち料理に関するお問い合わせ〉

☎0120-012-635 (10:00~17:00)

2021年12月28日~12月31日及び2022年1月5日~1月12日

おせち料理 「祝」 二段重

| No. | 詰め合せ品目 | 原材料名 |
|------------|----------------|--|
| 一の重 | | |
| 1 | 京なま酢 | 大根、金時人参、菊の花、柚子、漬け原材料(果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩)／調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K) |
| 2 | いくら醤油漬 | 鮭の卵、粉末水飴、発酵調味料、清酒、醤油、食塩、酵母エキス、昆布エキス、かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)、 (一部に小麦・いくら・大豆を含む) |
| 3 | 安納芋きんとん | 砂糖、安納芋ペースト、いんげん豆、水飴 |
| 4 | 栗甘露煮 | 栗、砂糖／酸化防止剤(V.C)、着色料(クチナシ)、漂白剤(亜硫酸塩) |
| 5 | 黒豆 | 黒大豆、砂糖、還元水飴、醤油、食塩／重曹、硫酸鉄、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 6 | いか黄金焼 | いか、漬込みだれ(砂糖、還元水飴、アミノ酸液、食塩、発酵調味料、酵母エキス)／着色料(アナトー)、 (一部にいかを含む) |
| 7 | 昆布巻 | 水飴、昆布巻(昆布、ニンジン、かんぴょう)、醤油、砂糖、たん白加水分解物、酵母エキス、寒天／増粘多糖類、漂白剤(亜硫酸塩)、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 8 | 伊達巻 | 鶏卵、砂糖、魚肉、でん粉、発酵調味料、食塩、植物油／加工でん粉、 (一部に卵・小麦・大豆を含む) |
| 9 | 紅白かまぼこ | 魚肉、砂糖、でん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし／着色料(カルミン酸)赤のみ、 (一部にえび・卵・大豆を含む) |
| 10 | 国産ブリ照焼 | ぶり、醤油、還元水飴、みりん、砂糖、清酒、でん粉、香辛料／pH調整剤、グリシン、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 11 | 田作り | 片口いわし、砂糖、醤油、たん白加水分解物、本みりん、寒天、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 12 | 葉付き金柑 | 金柑、砂糖 |
| 13 | パイ貝の煮付け | パイ貝、本醸造醤油、還元水飴、食塩、生姜／調味料(アミノ酸等)、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 14 | 数の子醤油漬 | にしん卵、醤油、砂糖混合異性化液糖、還元水飴、米発酵調味料、魚介エキス、植物たん白加水分解物、食塩／調味料(アミノ酸等)、 (一部に小麦・さば・大豆を含む) |
| 15 | 焼えび | ブラックタイガーエビ、食塩／酸化防止剤(エリソルビン酸Na、V.C、亜硫酸塩)、pH調整剤、グリシン、 (一部にえびを含む) |
| 16 | 花餅紅梅 | 上用粉(うるち米)、砂糖、小豆、もち粉、麦芽糖、白生飴、還元水飴、食塩／酵素、着色料(コチニール、クチナシ)、 (一部に大豆を含む) |
| | たちかざら飾り | ポリエチレン 【ご注意:お飾りです。食べられません】 |
| 二の重 | | |
| 17 | さつま芋甘露煮 | さつま芋、砂糖、水飴、食塩／メタリン酸Na、着色料(クチナシ)、V.C |
| 18 | チーズ入ウインナーベーコン巻 | 豚肉、鶏肉、プロセスチーズ、豚脂肪、パン粉、牛肉、水飴、沖アミペースト、酵母エキス／安定剤(加工でん粉、増粘多糖類)、 トレハロース、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、香辛料抽出物、 くん液、着色料(カロチノイド)、香料、 (一部に卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む) |
| 19 | 黒糖ローストポーク | 豚肉、糖類(黒砂糖、上白糖)、ぶどう糖)、食塩、香辛料、インスタントコーヒー／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、 酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、 (一部に豚肉を含む) |
| 20 | 照焼ほたて | ほたて貝、醤油、砂糖、還元水飴、かつおエキス、食塩／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、グリシン、酢酸Na、着色料(カラメル)、 pH調整剤、ショ糖脂肪酸エステル、 (一部に卵・小麦・大豆・さばを含む) |
| 21 | 黒糖黒酢肉団子 | 鶏肉、玉ねぎ、つなぎ(でん粉、パン粉、卵白、粉末状植物性たん白)、豚脂、粒状植物性たん白、チキンエキス調味料、醤油、上白糖、 香辛料、ソース[砂糖(上白糖、加工黒糖)、醤油、醸造酢、米黒酢、植物油、オイスターエキス、チキンエキス調味料／増粘剤(加工 でん粉)]、揚げ油(なたね油)、 (一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・魚醤(魚介類)を含む) |
| 22 | いか梅ジュレ和え | いか、梅、数の子、白だし(醤油、発酵調味料、その他)、食塩、水飴、白ワイン、醤油、ゼラチン、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、調味酢 (果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩)、マルトデキストリン、むろあじ節、たん白加水分解物／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)、トレハロース、酸味料、酒精、着色料(ベニバナ赤、アナトー、赤105)、甘味料(アスパルテーム、 L-フェニルアラニン化合物)、V.B ₁ 、pH調整剤、ミョウバン、 (一部に小麦・いか・さけ・さば・大豆・ゼラチンを含む) |
| 23 | 松麩シロップ漬 | 小麦グルテン、もち米粉、砂糖、もち米加工品(もち米粉、砂糖)／着色料(クチナシ)、 (一部に小麦を含む) |
| 24 | あかにし貝生姜味串 | あかにし、醤油、発酵調味料、砂糖、生姜汁、醸造酢、かつお節エキス、昆布エキス／ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、 着色料(アナトー)、増粘剤(キサンタンガム)、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 25 | チキン三色巻 | 鶏肉、野菜(ごぼう、さやいんげん、人参)、醤油、砂糖、食塩、植物油脂／増粘剤(加工でん粉)、酢酸Na、フマル酸、グリセリンエステル、 (一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) |
| 26 | ラム風味あんず | 干しあんず、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、梅調味酢、砂糖／酸味料、香料、パプリカ色素、調味料(アミノ酸)、漂白剤(亜硫酸塩) |
| 27 | 青桃シロップ漬 | 若桃、砂糖、リキュール／酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、 (一部にももを含む) |
| 28 | 合鴨スモークスライス | 合鴨肉、食塩、砂糖、香辛料、紅茶／ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na) |
| 29 | スモークサーモンローズ | スモークサーモン(サーモントラウト、食塩、砂糖)、 (一部にさけを含む) |
| 30 | 五福なます | このしろ、大根、数の子、人参、異性化液糖、昆布、食塩、砂糖、米発酵調味料、醤油、唐辛子／ソルビット、酸味料、酒精、 調味料(アミノ酸等)、着色料(アナトー)、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 31 | かつおくるみ | くるみ、かつお節、砂糖、醤油、水飴、ぶどう糖果糖液糖、食塩、寒天／ソルビット、甘味料(カンゾウ)、調味料(アミノ酸等)、 着色料(黄5、黄4、赤106)、保存料(ソルビン酸K)、酸味料、 (一部に小麦・くるみ・大豆を含む) |
| 32 | 筍土佐煮 | 筍、醤油、みりん、砂糖、風味調味料、かつお節、昆布だし／トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酸味料、pH調整剤、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 33 | 椎茸旨煮 | 砂糖、乾燥椎茸、発酵調味料、醤油、水飴、食塩、調味酢／調味料(アミノ酸)、酸味料、トウガラシ抽出物、 (一部に小麦・大豆を含む) |
| 34 | 花人参 | 人参、砂糖、みりん、酒、塩、醸造酢(小麦、酒かす、米、その他)、 (一部に小麦を含む) |
| | たちかざら飾り | ポリエチレン |

| | |
|------|----------------------------------|
| 名称 | 冷凍おせち料理 |
| 原材料名 | 上記記載 |
| 内容量 | 一折(34品) |
| 賞味期限 | 2022年2月1日(冷凍保存での賞味期限です) |
| 保存方法 | -18℃以下 |
| 製造者 | サンコー株式会社 岐阜県美濃加茂市蜂屋町上蜂屋3515-2 |



重箱:ABS 内包資料袋:PP
クッション材:PE カップ:PET, PP
金カップ:PS 重箱外装フィルム:PE
飾り:PE



外箱

ダンボールはリサイクル