

# 婦人画報のおせち 食物アレルギー配慮 国産素材 和二段重

要冷蔵

10℃以下で保存

名称		そうざい(お正月料理詰め合わせ)	
原 材 料 名	寺 の 重	国産栗の栗さんどん	芋あん(さつま芋(国産)、砂糖、水あめ、寒天、食塩)、栗(国産)、砂糖
		栃木県産大豆の巻き湯葉煮	揚巻ゆば(大豆(栃木県産)、大豆油)、砂糖、清酒、しょうゆ(大豆を含む)、醸造酢、食塩、かつお節、みりん
		国産さつま芋の甘煮	さつま芋(国産)、砂糖、醸造酢、はれいしょでん粉、食塩
		国産たけのこ煮	たけのこ水煮(たけのこ(国産))、砂糖、しょうゆ(大豆を含む)、食塩、清酒、醸造酢、かつお節
		国産ごぼうのたたきごぼう	ごぼう(国産)、醸造酢、しょうゆ(大豆を含む)、砂糖、清酒
		国産丹波黒種黒豆煮	黒大豆(国産)、砂糖、しょうゆ(大豆を含む)
		国産野菜の紅白なます	野菜(国産(だいこん、にんじん))、醸造酢、砂糖、ゆず皮、食塩
		北海道産はたて照焼	はたて貝(北海道産)、砂糖、しょうゆ(大豆を含む)、みりん、醸造酢、食塩
		北海道産紫花豆煮	紫花豆(北海道産)、砂糖、しょうゆ(大豆を含む)、みりん、食塩
		式 の 重	別 添 袋
国産若鶏の日の出巻	鶏肉(国産)、しょうゆ(大豆を含む)、砂糖、にんじん、清酒、みりん、はれいしょでん粉、醸造酢		
豚の角煮	豚肉(国産)、粗糖、しょうゆ(大豆を含む)、みりん、醸造酢、清酒、はれいしょでん粉、ねぎ、しょうが		
佐賀県産若鶏の唐揚げ	鶏肉(佐賀県産)、はれいしょでん粉、しょうゆ(大豆を含む)、なたね油、しょうが汁、清酒、醸造酢、みりん、にんにくペースト、食塩		
国産牛肉のしぐれ煮	牛肉(国産)、しょうゆ(大豆を含む)、清酒、みりん、粗糖、はれいしょでん粉、しょうが		
国産金柑の甘露煮	金柑糖液漬(金柑(国産)、砂糖)、砂糖		
国産野菜の炊き合わせ	野菜(国産(さといも、にんじん、れんこん))、砂糖、しょうゆ(大豆を含む)、食塩、清酒、みりん、かつお節		
ビーフシチュー	牛肉(国産)、野菜(たまねぎ、にんじん)、赤ワイン、しょうゆ(大豆を含む)、トマトペースト、粗糖、はれいしょでん粉、なたね油、醸造酢、にんにくペースト、鶏がら、食塩		
肉団子の甘酢ソース	野菜(国産(たまねぎ、パプリカ、さといも))、鶏肉(宮崎県産)、砂糖、トマトペースト、醸造酢、しょうゆ(大豆を含む)、米粉、はれいしょでん粉、なたね油、食塩、しょうがペースト		