

宮城県蔵王町おせち ざおうさま

産之重

お品書	原材料名
1 いわし田作り	カタクチイワシ(日本)、砂糖、水あめ、醤油、たん白加水分解物、寒天、(一部に小麦・大豆を含む)
2 さつま芋きんとん	さつまいもペースト(ベトナム製造、インドネシア製造)、砂糖、水あめ、還元水あめ、寒天/着色料(クチナシ)
3 栗甘露煮	栗(中国)、砂糖/酸化防止剤(V.C)、クチナシ色素、漂白剤(亜硫酸塩)
4 黒豆煮	還元水あめ(タイ製造)、黒大豆(日本)、砂糖、食塩、(一部に大豆を含む)
5 ちよろぎ(紅)	ちよろぎ(中国)、漬け原材料(梅酢、醸造酢、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス)/アカダイコン色素、酸味料、(一部に小麦を含む)
6 ちよろぎ(白)	ちよろぎ(中国)、漬け原材料(食塩、たん白加水分解物、酵母エキス)/酸味料、(一部に小麦を含む)
7 チキン三色巻	鶏肉(日本)、野菜(ごぼう、さやいんげん、にんじん)、しょうゆ、砂糖、食塩、植物油/増粘剤(加工デンプン)、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)
8 一口にしん昆布巻	ニシン(ロシア、オランダ)、昆布、砂糖、醤油、干びょう、発酵調味料、みりん、かつお節エキス、魚醤、(一部に小麦・大豆を含む)
9 葉付金柑	金柑(韓国)、砂糖、還元水あめ/トレハロース、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、酸味料
10 有頭海老 ^{*1}	エビ(タイ又はマレーシア)、食塩、(一部にえびを含む)
11 花ちらしれんこん	れんこん(中国)、漬け原材料(食塩、醸造酢)/甘味料(ソルビット、サッカリンNa)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、リン酸塩(Na)、漂白剤(次亜硫酸Na)、着色料(赤色105号)
12 寿高野豆腐	高野豆腐(国内製造)、砂糖、食塩、醤油、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、豆腐用凝固剤、酸味料、重曹、(一部に小麦・大豆を含む)
13 えびと枝豆のしんじょ	すけとうだらすり身(アメリカ製造、国内製造)、植物油、えび、たまねぎ、粉末状植物性たん白、液卵白、えだまめ、豚脂、でん粉、油脂加工食品、砂糖、みりん、食塩/トレハロース、グリシン、ソルビット、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、リン酸塩(Na)、紅麹色素、乳化剤、(一部に小麦・卵・乳成分・えび・大豆・豚肉を含む)
14 ばい貝旨煮	パイ(インド)、醤油、みりん、砂糖、醸造調味料、かつおエキス、昆布エキス/調味料(有機酸)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)
15 花形人参旨煮	人参水煮(中国製造)、砂糖、醤油、酵母エキス、寒天/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
16 釜揚げわかめ	わかめ(日本)/pH調整剤
17 味付数の子	ニシン卵(アメリカ)、果糖ぶどう糖液糖、食塩、醤油、たん白加水分解物、砂糖、発酵調味料、かつお節エキス、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、アルコール、酸味料、クチナシ黄色素、パプリカ色素、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
18 伊達巻	鶏卵(日本)、砂糖、魚肉、でん粉、みりん、大豆たん白、食塩、植物油/乳化剤、増粘多糖類、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

式之重

1 かに甲羅グラタン	玉ねぎ(日本)、チーズ、乳製品、マカロニ、マーガリン、ベニズワイガニ、マッシュルーム、油脂加工食品、小麦粉、コンソメ、食塩、ポークエキス、酵母エキス、香辛料/増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、グリシン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、保存料(しらこたん白)、香料、着色料(カラメル、カロチノイド)、(一部に小麦・乳成分・かに・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
2 ボイルブロッコリー	ブロッコリー(エクアドル)
3 クリームチーズケーキ	[チーズケーキ]ナチュラルチーズ(オーストラリア製造)、ショートニング、乳等を主要原料とする食品、砂糖、ゼラチン、レモンジュース、洋酒/乳化剤、香料、着色料(カロチン)、(一部に乳成分・ゼラチンを含む) [ブルーベリー]ブルーベリー(カナダ) [ストロベリーピューレ]いちごピューレ(いちご、砂糖)(フランス製造)
4 きぬさや	きぬさや(中国)
5 スタフドオリーブ	オリーブ加工品[オリーブ、赤ピーマン、漬け原材料(食塩)](スペイン製造)/塩化Ca、糊料(アルギン酸Na、グァーガム)、酸味料、酸化防止剤(V.C)
6 キャロットラペ	にんじん(日本)、食用オリーブ油、砂糖、ぶどう酢、食塩、香辛料
7 レモンライス	レモン(南アフリカ共和国)
8 生ハムライス	豚ロース肉(輸入)、還元水あめ、食塩、ぶどう糖/調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
9 スモークサーモントラウトディル和え	サーモントラウト(チリ)、食塩、砂糖、香草(ディル)、(一部にさけを含む)
10 いくら醤油漬け	マス卵(アメリカ)、醤油、粉末水あめ、発酵調味料、鰹節エキス、食塩、砂糖/pH調整剤、グリシン、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、(一部に小麦・いくら・さば・大豆を含む)
11 帆立ムニエルバジルソース	[帆立ムニエル]ホタテガイ(日本)、小麦粉、オリーブポマースオイル、塩こしょう/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む) [バジルソース]バジル(日本)、植物油、食塩、(一部に大豆を含む)
12 はかた地どりのテリーヌ	魚肉(輸入)、乳等を主要原料とする食品、鶏肝、鶏肉、大豆油、液全卵、液卵白、砂糖、ほうれん草ペースト、赤ピーマン、食塩、ホワイトソースの素、醤油、発酵調味料、香辛料、玉ねぎ、清酒/加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、着色料(クチナシ、ウコン)、ソルビット、増粘剤(グァー)、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・かに・大豆・鶏肉を含む)

参之重

1 くず餅風 抹茶	白こしあん(中国製造)、砂糖、抹茶/加工デンプン、ソルビット、トレハロース、酸味料、増粘多糖類
2 くず餅風 紫芋	紫芋あん(国内製造)、砂糖/加工デンプン、ソルビット、トレハロース、酸味料、増粘多糖類
3 かぼちゃのサラダ	かぼちゃ(中国)、菜種油、砂糖、乾燥おから、レモン果汁、食塩、大豆粉末/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、酸味料、乳化剤、(一部に大豆を含む)
4 紫キャベツのマリネ	紫キャベツ(日本)、ぶどう酢、砂糖、食用オリーブ油、食塩、ブラックペッパー
5 イタリアンソーセージ	豚肉(輸入)、豚脂肪、糖類(粉末水あめ、砂糖)、バジル、結着材料(大豆たん白、粗ゼラチン)、食塩、香辛料、酵母エキス/リン酸塩(Na)、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、くん液、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に大豆・豚肉・ゼラチンを含む)
6 厚巻玉子ウインナー	液全卵(国内製造)、ソーセージ(豚肉、鶏肉、豚脂、食塩、砂糖、香辛料、植物油)、植物油、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、みりん、醤油、食塩、液状混合調味料/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、増粘剤(加工デンプン)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
7 豆とブロッコリーのサラダ	ブロッコリー(エクアドル)、大豆、カリフラワー、枝豆、とうもろこし、金時豆、レンコン、赤ピーマン、人参、黄ピーマン、粉末白醤油、砂糖、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(カンゾウ)、シリコン、(一部に小麦・大豆を含む)
8 合鴨ローススモーク	合鴨肉(中国)、ブドウ糖、食塩、大豆蛋白、白胡椒/ポリリン酸ナトリウム、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸ナトリウム)、(一部に大豆を含む)
9 蒸し鶏と野菜のトマトソース和え	蒸し鶏[鶏ムネ肉(日本)、植物性たんぱく、醤油、食塩、香辛料]、トマトソース[トマトペースト、ダイストマト、ぶどう発酵調味料、砂糖、ソテーオニオン、植物油、おろしにんにく、食塩、醸造酢、チキンエキス、たまねぎエキス、酵母エキス、蛋白加水分解物、コショウ末、香辛料、セロリパウダー]、加熱済野菜ミックス[ズッキーニ、なす、赤パプリカ、黄パプリカ、パーム油、食塩]/酒精、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんごを含む)
10 ひとつち肉団子てりやきソース ^{*2}	[肉団子]食肉(鶏肉(日本)、豚肉)、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、なたね油、水溶性食物繊維、食塩、しょうがペースト、砂糖、にんにくペースト、香辛料/加工デンプン、セルロース、炭酸Ca、ピロリン酸第二鉄、(一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む) [てりやきソース]ぶどう糖液糖(国内製造)、醤油(濃口、たまり)、水飴、洋梨果汁、トマトペースト、蜂蜜、醸造酢、味噌、植物油、香辛料、酵母エキス/ソルビトール、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

*1 エビの産地は2024年の使用計画順

*2 [参の10 ひとつち肉団子てりやきソース]は蜂蜜を使用しておりますので、一歳未満の乳児には食べさせないでください。

本製品に含まれるアレルギー物質(特定原材料等28品目中)

小麦・卵・乳成分・えび・かに

いくら・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン

本品製造工場では特定原材料8品目のうち、くるみを含む製品と共通の設備で製造しています。

栄養成分表示(1セット当たり)

熱量	2014 kcal	炭水化物	202.0 g
たんぱく質	101.4 g	食塩相当量	14.6 g
脂質	88.4 g		

この表示値は、目安です。

宮城県蔵王町おせち

ざおうさま

令和七年 新春

※おいしくお召し上がりいただくための
保管・解凍の仕方

■おせち料理がお手元に届きましたら箱から取り出し、
解凍するまでは冷凍庫に入れて保管してください。

① 解凍方法・おせち料理は1段ずつ分けて、
冷蔵庫（10℃以下）に入れ、約24〜28時間解凍してください。

② 一度解凍したおせち料理は、再凍結しないでください。

③ 解凍したおせち料理は、賞味期限にかかわらず、
お早めにお召し上がりください。

※焼物などのお料理を温かくしてお召し上がりになりたく場合は、
お好みで電子レンジ等で温めていただいてもおいしくなります。

この度は『宮城県蔵王町おせち ざおうさま』を
お買い上げいただき、誠にありがとうございます。

おいしくお召し上がりいただくための保管・解凍の仕方
をご覧いただき、ご賞味の程お願い申し上げます。

名称	原材料名	内容量	賞味期限	保存方法	製造者
そうざい（おせち詰め合わせ）	裏面に記載してあります。	1セット	2025年1月31日（冷凍状態のまま）	要冷凍 マイナス18℃以下	株式会社 福膳 宮城県刈田郡蔵王町 大字平沢字小高屋敷26-1

ZA-FU-1-1



※リサイクルの際は、自治体の定める区分に従ってください。