

京都現代の名工 神田正幸監修 百万石

壺之重

	お品書	原材料名
1	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)
2	ちょうぎ(紅)	ちょうぎ(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)
3	ちょうぎ(白)	ちょうぎ(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)
4	彩り大根なます	大根(日本)、砂糖、人参、醸造酢、ゆず皮、食塩、醤油、昆布、たん白加水分解物、唐辛子、(一部に小麦・大豆を含む)
5	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)
6	酢たこスライス	たこ(輸入、日本)、醸造酢、砂糖、食塩、たん白加水分解物、昆布だし／酸味料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na、亜硫酸塩)、ミョウバン、甘味料(ステビア)、(一部に大豆を含む)
7	いかと青菜の和え物	いか(ペルー)、菜の花、マヨネーズ、食塩／ソルビット、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、pH調整剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、ウコン色素、酸味料、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・いか・大豆・りんごを含む)
8	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)
9	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
10	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
11	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)
12	にしん甘酢漬け	ニシン(ノルウェー)、数の子、食塩、醸造酢、にんじん、砂糖、砂糖混合異性化液糖、発酵調味料、しょうが末／ソルビット、甘味料(ステビア)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素
13	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)
14	てまり餅	うるち粉(うるち米)(国内製造)、砂糖、食塩／加工デンプン、ソルビット、トレハロース、乳化剤、酵素、着色料(紅花黄、クチナシ、コチニール)、(一部に大豆を含む)
15	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)
16	たたきごぼう	ごぼう(日本)、醤油、砂糖、みりん、ごま、風味調味料、醸造酢／トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
17	活アワビ旨煮	エゾアワビ(韓国)、醤油、みりん、加工黒糖、醸造調味料、昆布、いわし煮干し、かつお節、乾椎茸、食塩／調味料(有機酸)、(一部に小麦・あわび・大豆を含む)
18	ポイル昆布	昆布(日本)、食塩

式之重

1	かまぼこ(紅)	魚肉(輸入)、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)、(一部に卵・えび・大豆を含む)
2	かまぼこ(白)	魚肉(輸入)、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、(一部に卵・えび・大豆を含む)
3	白花生	白花生(中国)、砂糖、ぶどう糖、水あめ、食塩／ソルビット、保存料(ソルビン酸K)、pH調整剤、漂白剤(亜硫酸塩)
4	クランベリーとくるみの飴炊き	ドライクランベリー(クランベリー、砂糖、植物油脂)(アメリカ製造)、くるみ、還元水あめ、デーツシロップ、砂糖、水あめ、食塩、寒天、(一部にくるみを含む)
5	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)
6	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)
7	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)
8	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
9	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)、醤油、砂糖、食塩、植物油脂／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)
10	杏子甘露煮	干しあんず(あんず(トルコ))、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、梅調味酢、砂糖／酸味料、香料、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、漂白剤(亜硫酸塩)
11	スモークサーモントラウト	サーモントラウト(チリ)、食塩、砂糖、(一部にさけを含む)
12	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)
13	ぶり西京焼き	ぶり(日本)、米味噌、水あめ、みりん、砂糖、食塩／pH調整剤、V.B ₂ 、(一部に大豆を含む)
14	釜揚げわかめ	わかめ(日本)／pH調整剤
15	かに爪肉	ベニズワイガニ(日本)、食塩、(一部にかにを含む)
16	菜の花松前	菜の花(中国)、昆布、人参、砂糖、精製アミノ酸液(植物性たん白質、食塩)、本みりん、発酵調味料、醤油、切りいか、かつお調味料、食塩／増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・いか・大豆を含む)
17	味付数の子	数の子(アメリカ)、醤油調味液(イソマルトオリゴ糖シロップ、醤油、魚介エキス、食塩、発酵調味料、砂糖)／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
18	厚切り筍旨煮	たけのこ水煮(中国製造)、砂糖、食塩、醤油、かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
19	人参旨煮	にんじん(日本)、砂糖、醤油、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)
20	椎茸香煮	乾しいたけ(中国製造)、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩、寒天／調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
21	きぬさや	きぬさや(中国)
22	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)、紅麴色素、乳化剤、(一部に小麦・卵・乳成分・えび・大豆・豚肉を含む)
23	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)

参之重

1	メロンロールケーキ	乳又は乳製品を主要原料とする食品(国内製造)、砂糖、液全卵、小麦粉、液卵白、水あめ、粉末油脂、ショートニング、メロンピューレー、メロン果汁、ゼラチン/トレハロース、乳化剤、膨脹剤、カゼインNa、着色料(クチナシ、カロチノイド)、加工デンプン、V.C、安定剤(増粘多糖類)、ホエイソルト、pH調整剤、増粘剤(アルギン酸エステル)、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)
2	ボイルブロッコリー	ブロッコリー(エクアドル)
3	ハンバーグ (デミグラスソース)	[ハンバーグ]食肉(牛肉(オーストラリア)、豚肉)、たまねぎ、粒状植物性たん白、牛アキレス、つなぎ(パン粉、乳清たん白、乾燥卵白、脱脂粉乳、粉末状植物性たん白)、醤油、砂糖、ぶどう糖、植物油、食塩、香辛料、発酵調味料、にんにくペースト、液状混合調味料、ウスターソース、粉末状混合調味料、しょうがペースト/加工デンプン、キシロース、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、安定剤(増粘多糖類)、トレハロース、着色料(カカオ、カラメル)、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む) [デミグラスソース]水飴(国内製造)、トマトペースト、たまねぎエキス、米発酵調味料、ビーフエキス、植物油、ブラウンルー、加工油脂、濃縮ぶどう果汁、チキンエキス、ワイン、ポークエキス、デミグラスソース、食塩、酵母エキス、オニオンパウダー、コショウ末、香辛料/ソルビトール、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、香料、pH調整剤、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
4	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)
5	スライスブラック オリーブ	オリーブ加工品(ライブオリーブ、食塩)(アメリカ製造)/グルコン酸鉄
6	黒仕込み ローストビーフ	牛もも肉(オーストラリア)、食塩、香辛料、黒ごま、砂糖、黒米粉、粉末醤油、酵母エキス/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・牛肉・ごま・大豆を含む)
7	パールオニオン	酢漬けたまねぎ(たまねぎ、ワインビネガー、香辛料)(スリランカ製造)/乳酸Ca、保存料(ソルビン酸K、亜硫酸塩)
8	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)
9	エビチリ	ソース(液状ぶどう糖、砂糖、トマトペースト、植物油、食酢、その他)(タイ製造)、えび、大豆油、小麦粉、でん粉、コーンフラワー、食塩、脱脂粉乳、卵白粉/加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、膨脹剤、酸化防止剤(V.C)、パプリカ色素、乳化剤、炭酸水素Na、クエン酸、酸化Ca、(一部に小麦・卵・乳成分・えび・ごま・大豆を含む)
10	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)
11	ティラミスチョコ	チョコレート(ココアバター、砂糖、乳糖、植物油、ホエイパウダー、全粉乳、マスカルポーネチーズパウダー、チーズ加工品、マルトデキストリン)(国内製造)、キャラメルコートアーモンド(アーモンド、砂糖、水あめ、植物油)、ココアパウダー/乳化剤、香料、(一部に乳成分・大豆・アーモンドを含む)
12	かに甲羅グラタン	マカロニ[乾燥マカロニ(国内製造)、食塩]、小麦粉、マーガリン、魚肉すり身、玉ねぎ、牛乳、加糖脱脂粉乳、ベニズワイガニ、ベーコン、全卵、チーズ、コンソメ、錦糸卵、でん粉、卵白、砂糖、食塩、香辛料、発酵調味料、ほたてエキス調味料/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、香料、リン酸塩(Na)、着色料(カラメル、ベニコウジ、カロチノイド、ラック)、酸味料、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・卵・乳成分・かに・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
13	ミニッツチーズサブ	豚肉(フランス、スペイン)、鶏肉、プロセスチーズ、豚脂肪、パン粉、牛肉、水あめ、沖アミペースト、酵母エキス/安定剤(加工デンプン、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、カロチノイド色素、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

与之重

1	三元豚 ロースパストラミ	豚肉(アメリカ)、食塩、香辛料、ワイン、砂糖/トレハロース、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
2	かぼちゃサラダ	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)
3	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)
4	珈琲煮豆	大黒花芸豆(中国)、砂糖、還元水あめ、珈琲、食塩/増粘多糖類、香料
5	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
6	コルニッションピクルス	酢漬けきゅうり[きゅうり、漬け原材料(ワインビネガー、食塩、たまねぎ抽出物、香辛料)](スリランカ製造)/乳酸Ca、香辛料、保存料(亜硫酸塩)
7	鮭幽庵焼き	カラフトマス(ロシア)、酒、醤油、みりん、砂糖、食塩/pH調整剤、(一部に小麦・さけ・大豆を含む)
8	ボイルロブスター*2	ロブスター(ナミビア又はマダガスカル)、(一部にえびを含む)
9	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)
10	ドライマトワイン煮	ドライマト(トマト(タイ))、砂糖、水あめ、赤ワイン/酸味料、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、香料、アカキャベツ色素
11	柚子かぶら甘酢漬	かぶ(日本)、醸造酢、砂糖、昆布、にんじん、柚子皮、食塩/調味料(アミノ酸等)
12	紅あずま甘露煮	さつまいも(インドネシア、ベトナム)、水あめ、砂糖、食塩/V.C、クチナシ黄色素、増粘多糖類
13	若桃コンポート	桃(日本)、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)
14	黒糖ローストポーク	豚肉(デンマーク)、糖類(砂糖(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)
15	わらび餅風 きなこ	水あめ(国内製造)、砂糖、きなこ/加工デンプン、ソルビット、増粘多糖類、酸味料、(一部に大豆を含む)
16	わらび餅風 抹茶	水あめ(国内製造)、砂糖、きなこ、抹茶/加工デンプン、ソルビット、増粘多糖類、酸味料、(一部に大豆を含む)

*1 エビの産地は2024年の使用計画順

*2 ロブスターの産地は2024年の使用計画順

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・くるみ
あわび・いか・いくら・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン・アーモンド

栄養成分表示(1セット当たり)			
熱量	3879 kcal	炭水化物	410.5 g
たんぱく質	228.6 g	食塩相当量	33.1 g
脂質	152.2 g		

この表示値は、目安です。

京都現代の名工 神田正幸監修 百万石

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ない場合は、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『京都現代の名工 神田正幸監修 百万石』をお買い上げいただき、誠に有難うございます。 神田正幸監修 百万石 をお買い上げいただき、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	そうざい（おせち詰め合わせ）
原材料名	別紙に記載してあります
内容量	1セット
賞味期限	2025年1月31日（冷凍状態のまま）
保存方法	要冷凍 マイナス18℃以下
製造者	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

DA-HY-1-1



敷紙



プラカップ
シュリンク

※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。