

神楽坂三店舗監修 和洋中おせち 神楽坂「舞」

巻之重 (和風: 神楽坂くろす監修)

お品書	原材料名
1 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)
2 渋皮栗甘露煮	栗(中国)、砂糖
3 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)
4 生麩(梅)	小麦粉(国内製造)、もち粉/着色料(クチナシ黄色素)、(一部に小麦を含む)
5 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)
6 レモンスライス	レモン(南アフリカ共和国)
7 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)
8 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)
9 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)
10 味付け数の子	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)
11 ばい貝旨煮	バイ(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)
12 ボイルロブスター* 1</td <td>ロブスター(マダガスカル又はナミビア)、(一部にえびを含む)</td>	ロブスター(マダガスカル又はナミビア)、(一部にえびを含む)
13 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)
14 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)
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)
17 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)
18 梅酢レンコンの芽	蓮根(ベトナム)、梅酢、醸造酢、醤油、砂糖、食塩/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、着色料(アントシアニン)、乳酸Ca、香料、酸味料、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆を含む)
19 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)
20 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)
21 花形こんにゃく	こんにゃく(国内製造)、醤油、砂糖、醸造調味料、風味調味料[食塩、糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス]/糊料(加工デンプン)、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、水酸化Ca、保存料(ポリリジン)、カロチノイド色素、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
22 ニシン甘露煮	にしん(日本)、砂糖、醤油、還元水あめ、みりん、生姜、(一部に小麦・大豆を含む)
23 人参旨煮	人参(中国)、砂糖、醤油、発酵調味料、本みりん、かつお調味料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
24 椎茸旨煮	椎茸(中国)、砂糖、醤油、発酵調味料、本みりん、かつお調味料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
25 蓮根旨煮	蓮根(中国)、砂糖、醤油、発酵調味料、本みりん、かつお調味料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
26 きぬさや	きぬさや(中国)

式之重 (洋風: LASTRICATO監修)

1 海老と野菜のセビーチェ	ボイルえび(エビ、食塩)(インドネシア製造)、ブロッコリー、加熱済野菜(赤パプリカ、黄パプリカ)、醸造酢、玉ねぎ、植物油、砂糖、食塩、レモン果汁、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部にえび・りんごを含む)
2 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)
3 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、味付塩こしょう/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む) [バジルソース]植物油(国内製造、スペイン製造)、バジルペースト(バジル、植物油、食塩)、チキンエキス、パセリ、乳等を主要原料とする食品(バターオイル、食用精製加工油脂、植物油、食塩、脱脂粉乳)、食塩、でん粉、チキンエキスパウダー、あさりエキスパウダー、香辛料、粉末醤油/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、香料、カロチノイド色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
4 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
5 カヌレ・ポルドー	ミニカヌレ(砂糖、脱脂乳、小麦粉、鶏卵、ラム酒、全脂粉乳)(フランス製造)/香料、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
6 杏子白ワイン煮	干しあんず(あんず(トルコ))、砂糖混合ぶどう糖液糖、白ワイン、砂糖/酸味料、クチナシ色素、酸化防止剤(V.C)、香料、漂白剤(亜硫酸塩)
7 チキンの ハニーマスタード*2	鶏肉(日本)、たまねぎ、食酢、マスタード、はちみつ、植物油、粉末状混合調味料、砂糖、食塩/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、トレハロース、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、着色料(ウコン)、酸味料、(一部に小麦・鶏肉・りんごを含む)
8 スタフオリーブ	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)
9 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)
10 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
11 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)
12 クスクスのレモンサラダ	クスクス(イタリア製造)、コーン、レッドキドニー、ズッキーニ、レモン、食用オリーブ油、赤ピーマン、砂糖、食塩、香辛料、(一部に小麦を含む)
13 豆とブロッコリーのサラダ	[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) [青じそドレッシング]醸造酢(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、醤油、食塩、調味梅肉、ほたてエキス、かつお節エキス、青じそ/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、香料、甘味料(スクラロース)、(一部に小麦・大豆を含む)
14 若桃コンポート	桃(日本)、砂糖、リキール/酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、(一部にももを含む)
15 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)
16 チキングリーンビーフ	鶏肉(日本)、ほうれん草、豚脂、牛肉、卵白、玉ねぎ、生クリーム、小麦粉、食塩、砂糖、香辛料、香味調味料/ソルビット、加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、リン酸塩(Na、K)、発色剤(亜硝酸Na)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
17 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)
18 生ハムマリネ	マリネベース[たまねぎ(日本)、植物油、醸造酢、ぶどう糖液糖、食塩、香辛料、濃縮レモン果汁]、生ハム[豚モモ肉、食塩、糖類(水あめ、ブドウ糖、砂糖)]/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、pH調整剤、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、ユッカ抽出物、保存料(ポリリジン)、酵素、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・豚肉を含む)
19 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)
20 イカとタコのマリネ*3	イカ(ペルー又はチリ)、ピーマン、分離液状ドレッシング(醸造酢、食用植物油、たまねぎ酢漬、その他)、たまねぎ、タコ、調味液(果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、その他)、食塩/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(エリソルビン酸Na、亜硫酸塩)、ミョウバン、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・乳成分・いか・大豆・鶏肉・りんごを含む)

参之重 (中華: 芝蘭監修)

1 ほぐし蒸鶏	鶏ムネ肉(日本)、植物性たんぱく、醤油、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
2 ピリ辛きくらげラー油	きくらげ(日本)、ラー油、食用大豆油、醤油、フライドガーリック、かつおエキス調味料、砂糖、清酒、いりごま、醸造酢、みりん、食塩、さば節粉末/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、(一部に小麦・ごま・さば・大豆を含む)
3 合鴨ロースモーク	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)
4 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
5 小松菜のナムル	小松菜(日本)、醤油、食用調合油、砂糖、ごま、ガラスープ、食塩、ブラックペッパー、おろしにんにく/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
6 ザーサイ	ザーサイ(中国)、漬け原材料[食用植物油、水あめ、アミノ酸液、食塩、風味調味料、唐辛子]/調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、酸味料、甘味料(カンゾウ)、乳酸Ca、(一部にごま・大豆を含む)
7 小松菜のオイスターあん	小松菜(日本)、人参、オイスターソース(カキエキス、砂糖、食塩、醸造酢、その他)、砂糖、醤油、食用調合油、発酵調味料/増粘剤(キサンタンガム、加工デンプン)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
8 活アワビオイスター煮	エゾアワビ(韓国)、オイスターソース、醸造調味料、砂糖、醤油/調味料(有機酸)、(一部に小麦・あわび・大豆を含む)
9 有頭海老チリソース*4	[有頭海老]エビ(タイ又はマレーシア)、食塩、(一部にえびを含む) [チリソース]トマトケチャップ(国内製造)、玉ねぎ、植物油、砂糖、醤油、ソテーオニオン、ねぎ、生姜、米発酵調味料、醸造酢、豆板醤、おろし生姜、おろしにんにく、食塩、チキンエキス、たまねぎエキス、加工油脂/ソルビット、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
10 肉だんご黒酢あんかけ	[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・豚肉・豚肉を含む) [黒酢あん]ぶどう糖液糖(国内製造)、醸造酢(米黒酢、りんご酢、穀物酢)、醤油、水あめ、砂糖、味醂、食塩、チキンエキス、寒天/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、セルロース、pH調整剤、加工デンプン、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
11 くこの実	クコの実(中国)
12 焼豚*2	豚ばら肉(輸入)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、醤油、清酒、塩こうじ、香辛料、食塩、本みりん、精製はちみつ、りんご果汁、西洋なし果汁、醤油加工品、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)
13 中華くらげ	塩漬くらげ(クラゲ(タイ)、食塩)、砂糖、ごま、醸造酢、食塩、ごま油、唐辛子、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、ソルビット、カロチノイド色素、漂白剤(亜硫酸塩)、ミョウバン、(一部にごま・豚肉を含む)
14 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)
15 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)
16 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)(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)
17 ごまだんご	粒あん(中国製造)、うるち粉(うるち米)、砂糖、ごま、もち粉、食塩/ソルビット、加工デンプン、乳化剤、酵素、(一部にごま・大豆を含む)
18 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

*1 ロブスターの産地は2024年の使用計画順

*2 [式の7 チキンのハニーマスタード][参の12 焼豚]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。

*3 イカの産地は2023年の使用実績順

*4 エビの産地は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・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

本品製造工場では特定原材料8品目のうち、かに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	2692 kcal	炭水化物	281.3 g
たんぱく質	162.0 g	食塩相当量	22.5 g
脂質	101.7 g		

この表示値は、目安です。

神楽坂三店舗監修 和洋中おせち

神楽坂「舞」

令和七年 新春

この度は『神楽坂三店舗監修 和洋中おせち 神楽坂「舞」』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。

※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。

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

AI-KA-1-5

