

祇園三店舗監修 和洋中おせち たつみ

壺之重 (和風: 日本料理山玄茶監修)

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 生麩(梅)	小麦粉(国内製造)、もち粉/着色料(コチニール色素、クチナシ黄色素)、(一部に小麦を含む)
3 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)
4 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)
5 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・大豆・いか・りんごを含む)
6 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)
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 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 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 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)
11 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)
12 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)
13 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)
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 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)
16 蓮根旨煮	れんこん(中国)、水あめ、砂糖、醤油、みりん、かつお風味エキス、昆布エキス、食塩、風味調味料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・大豆を含む)
17 きぬさや	きぬさや(中国)
18 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)
19 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)
20 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)
21 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)

式之重 (洋風: Bistro & Wine Salon YAMADA 監修)

1 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)
2 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、コンソウ末、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)
3 海老と野菜のセビーチェ	ポイルエビ(エビ、食塩)(インドネシア製造)、ブロッコリー、グリル野菜(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)
4 スモークサーモントラウトケッパー添え	[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) [ケッパー]ケッパー加工品[ケッパー、漬け原材料(ワイン酢、食塩)](スペイン製造)
5 スライスレモン	レモン(南アフリカ共和国)
6 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)
7 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
8 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)
9 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)
10 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)
11 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
12 苺ダイス	イチゴ(モロッコ)
13 クリームチーズケーキ	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)
14 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、グアーガム)、酸味料、酸化防止剤(V.C)
15 クランベリーとくるみの餡炊き	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)

参之重 (中華: 広東御料理竹香監修)

1 ごま甘藷*	揚げさつまいも(さつまいも(インドネシア))、植物油、水あめ、砂糖、ガラクトオリゴ糖、黒糖、はちみつ、寒天、ごま/トレハロース、増粘多糖類、環状オリゴ糖、(一部にごま・大豆を含む)
2 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)
3 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)
4 花餅(もも)	上新粉(国内製造)、砂糖、小豆粒あん(小豆、砂糖、水あめ、還元麦芽糖水あめ、食塩)、でん粉/ソルビット、着色料(クチナシ、コチニール、スピルリナ青)、酵素、加工デンプン、(一部に大豆を含む)
5 若桃甘露煮	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)
6 蓮根の甘辛和え	レンコン(中国)、インゲン、人参水煮、調整糖、醤油、食用調合油、本みりん、ごま、つゆ、唐辛子/甘味料(ソルビット)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
7 ポイル昆布	昆布(日本)、食塩
8 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)
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 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)
11 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
12 ポイルブロッコリー	ブロッコリー(エクアドル)
13 ほぐし蒸し鶏ごまドレッシング	[蒸し鶏]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) [ごまドレッシング]食用植物油(国内製造)、醤油、砂糖、すりごま、半固体状ドレッシング、醸造酢、いりごま、マスタードペースト、にんにく末/乳化剤、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、増粘剤(キサンタン、アルギン酸Na)、甘味料(ステビア)、着色料(ウコン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆を含む)
14 肉団子黒酢あんかけ	[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・鶏肉・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、水飴、砂糖、みりん、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)

*1 エビの産地は2024年の使用計画順

*2 [参の1 ごま甘藷]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・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

本品製造工場では特定原材料8品目のうち、かご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	2325 kcal	炭水化物	254.2 g
たんぱく質	119.7 g	食塩相当量	20.4 g
脂質	96.5 g		

この表示値は、目安です。

祇園三店舗監修

和洋中おせち たつみ

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『祇園三店舗監修 和洋中おせち たつみ』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

GI-TA-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。