

京都 一献うえ原監修 和風おせち「鞍馬」

壺之重

	お品書	原材料名
1	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)
2	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)
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(コチニール色素、クチナシ黄色素)、(一部に小麦を含む)
5	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
6	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)
7	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
8	味付焼帆立 ^{*1}	ポイルほたて[ホタテガイ(日本)]、照り焼きのたれ(ぶどう糖果糖液糖、蛋白加水分解物、醤油、米発酵調味料、砂糖、本みりん、かつおぶしだし、食塩、濃縮りんご果汁、蜂蜜、かつおエキス、醤油加工品、魚介パウダー、昆布エキス)、魚醤／酒精、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)、セルロース、ペニコウジ色素、甘味料(スクラロース)、加工デンプン、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)
9	有頭海老 ^{*2}	エビ(タイ又はマレーシア)、食塩、(一部にえびを含む)
10	笹巻茶巾(柚子あん)	小麦グルテン(国内製造)、もち米粉調製品(もち米粉、砂糖)、隠元豆、砂糖、味噌、蓬、水あめ、柚子／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
11	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)
12	渋皮栗甘露煮	栗(中国)、砂糖
13	ぶり照焼き	ぶり(日本)、醤油、砂糖、みりん、食酢、なたね油、塩こうじ／増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、(一部に小麦・大豆を含む)
14	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)
15	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)

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	小松菜と舞茸の煮浸し	小松菜(日本)、舞茸水煮、人参、本みりん、和風調味料、醤油、砂糖、ごま／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
4	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)
5	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)
6	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
7	松前数の子	塩漬人参(人参(日本)、食塩)、昆布、砂糖、数の子、醤油、するめ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、食塩、いかエキス調味料、発酵調味料、醸造酢、かつおエキス調味料、たん白加水分解物、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘多糖類、pH調整剤、保存料(ソルビン酸K)、リン酸塩(Na)、乳酸Ca、トウガラシ抽出物、乳化剤、V.B ₁ 、(一部に小麦・いか・大豆を含む)
8	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)
9	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)
10	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)
11	釜揚げわかめ	わかめ(日本)／pH調整剤
12	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)
13	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)
14	鶏もも西京焼き	鶏肉(ブラジル、タイ)、米みそ(米、大豆、食塩、水あめ)、塩こうじ(米麴、食塩)、砂糖、醸造調味料(焼酎、塩)、水あめ、還元水あめ、みりん、食塩／pH調整剤、酒精、調味料(アミノ酸)、クチナシ色素、カロチノイド色素、(一部に大豆・鶏肉を含む)
15	金胡麻鮭角煮	まぐろ加工品(国内製造)、水あめ、醤油、砂糖、金ごま、食塩、寒天／調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
16	湯葉団子旨煮 ^{*3}	湯葉(遺伝子組換え不分別)(中国製造)、かつお・昆布だし、醤油、みりん、砂糖、かつお節エキス、調味酢(醸造酢、ホップ)／トレハロース、増粘多糖類、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
17	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)
18	きぬさや	きぬさや(中国)
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	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	生麩(桜)	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)
22	ふきの煮びたし	ふき水煮(中国製造)、醤油、砂糖、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、漂白剤(亜硫酸塩)、(一部に小麦・大豆を含む)

参之重

1	海老とブロッコリーのテリーヌ	魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)(ベトナム製造)、海老(タイ)、乳等を主要原料とする食品、ブロッコリー、赤パプリカ、卵白、植物油脂、ほうれん草、発酵調味料、砂糖、でん粉、食塩、魚介エキス、乳たん白／加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、グリシン、乳化剤、pH調整剤、(一部に小麦・卵・乳成分・えび・大豆を含む)
2	スライスレモン	レモン(南アフリカ共和国)
3	ホエー豚角煮	豚肉(カナダ)、醤油、砂糖、みりん、水あめ、清酒、食酢、食塩、ゼラチン、ポークエキス、卵白加水分解物／増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、トレハロース、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、グリシン、リン酸塩(Na)、重曹、乳化剤、(一部に小麦・卵・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)
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	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)
6	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
7	ポイルブロッコリー	ブロッコリー(エクアドル)
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	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	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)
11	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)
12	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)
13	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
14	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)
15	若桃甘露煮	桃(中国)、砂糖／酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、(一部にももを含む)
16	海老と野菜のセビーチェ	ポイルえび(エビ、食塩)(インドネシア製造)、ブロッコリー、グレル野菜(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)

*1 [壺の8 味付焼帆立]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。

*2 エビの産地は2024年の使用計画順

*3 遺伝子組み換え大豆が含まれる場合があります。

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
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、かに・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	2217 kcal	炭水化物	247.4 g
たんぱく質	121.3 g	食塩相当量	17.2 g
脂質	82.2 g		

この表示値は、目安です。

京都一献うえ原監修

和風おせち「鞍馬」

令和七年 新春

この度は『京都一献うえ原監修 和風おせち「鞍馬」』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。

※焼き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

UE-KU-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。