

# 東西料亭の饗宴 神玄

## 神之重 (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 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)
3 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)
4 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)
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 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)
7 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)
8 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 <sub>1</sub> 、(一部に小麦・いか・大豆を含む)
9 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)
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 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)
12 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
13 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
14 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
15 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)
16 ボイル昆布	昆布(日本)、食塩
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 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)
19 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)
20 金胡麻鮓角煮	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)

## 玄之重 (祇園山玄茶監修)

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 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
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 味付焼帆立*2 (実山椒添え)	[味付焼帆立]ボイルほたて[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、ベニコウジ色素、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) [実山椒]実山椒(韓国)、食塩/pH調整剤、V.C
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)
7 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)
8 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)
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 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 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)
12 さわら西京焼き	サワラ(日本)、米味噌、水あめ、みりん、砂糖、食塩/pH調整剤、V.B <sub>2</sub> 、(一部に大豆を含む)
13 笹がき信田巻	笹がき信田巻[ごぼう(日本)、大豆油、魚肉、油揚げ、人参、大豆たん白、グリーンピース、液卵白、砂糖、食塩、醤油、小麦たん白、生姜汁]、和風調味料(醤油、砂糖、みりん、かつお節エキス、食塩、昆布エキス、酵母エキス)/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、ソルビット、酸味料、豆腐用凝固剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
14 かわいい龍皮巻	カラスガレイ甘酢漬[カラスガレイ(ノルウェー)、醸造酢、砂糖、発酵調味料、醤油、食塩)、龍皮昆布(昆布、砂糖、醸造酢)、しょうが甘酢漬[しょうが、漬け原材料(食塩、醸造酢)]/酸味料、甘味料(ステビア)、香料、(一部に小麦・大豆を含む)
15 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)
16 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)
17 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)
18 きぬさや	きぬさや(中国)
19 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)
20 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)
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)
22 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)
23 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)
24 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)
25 海老芋旨煮	海老芋(中国)、みりん、白だし(食塩、発酵調味料、醤油、粗砕かつお節、粗砕まぐろ節、砂糖、昆布)、和風調味料[風味原料(昆布エキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、でん粉、米油]/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
26 松竹梅串	砂糖(国内製造)、白あん、牛乳、寒天/着色料(紅麴、紅花黄、クチナシ)、(一部に乳成分を含む)

\*1 エビの産地は2024年の使用計画順

\*2 [玄の4 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。

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・ごま・さけ・さば・大豆・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・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	1801 kcal	炭水化物	247.8 g
たんぱく質	95.4 g	食塩相当量	19.3 g
脂質	52.3 g		

この表示値は、目安です。

神楽坂くろす  
祇園 山玄茶 監修

## 東西料亭の饗宴

# 神 玄

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『東西料亭の饗宴 神玄』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

KA-SA-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。