

和風おせち 歳王福膳 吉祥

壹之重

	お品書	原材料名
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	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)
4	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)
5	金時豆	大正金時豆(日本)、砂糖、醤油/重炭酸ナトリウム、(一部に小麦・大豆を含む)
6	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)
7	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)
8	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)
9	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)
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	ポイル昆布	昆布(日本)、食塩
12	かに爪肉	ベニズワイガニ(日本)、食塩、(一部にかにを含む)
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	レモンライス	レモン(南アフリカ共和国)
15	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(クチナン)
16	栗甘露煮	栗(韓国)、砂糖
17	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)
18	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)

貳之重

1	生ハムマリネ	マリネベース[たまねぎ(日本)、植物油、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、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)
2	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)
3	湯葉団子旨煮 ^{*2}	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)
4	紅あずまふくら煮	さつま芋(日本)、砂糖、本みりん、醤油、(一部に小麦・大豆を含む)
5	柚子かぶら甘酢漬け	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)
6	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)
7	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)
8	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
9	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)
10	味付焼帆立 ^{*3}	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、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)
11	ごま甘藷 ^{*3}	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)
12	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)
13	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、エビ、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)
14	蟹とくわいのしんじょ	すけとうだらすり身(アメリカ製造、国内製造)、植物油、たまねぎ、粉末状植物性たん白、液卵白、豚脂、水くわい、ベニズワイガニ、でん粉、油脂加工食品、砂糖、食塩/トレハロース、グリシン、酢酸Na、ソルビット、調味料(アミノ酸)、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、リン酸塩(Na)、乳化剤、(一部に小麦・卵・乳成分・かに・大豆・豚肉を含む)
15	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)
16	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)
17	きぬさや	きぬさや(中国)

参之重

1	ほぐし蒸鶏ごまだれ	[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) [ごまだれ]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)
2	きのこ湯葉和え	湯葉(国内製造)、昆布だし、醤油、砂糖、平茸、白平茸、発酵調味料、なめこ、食塩、椎茸、昆布エキス、エリンギ/調味料(アミノ酸)、酒精、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、次亜硫酸Na)、(一部に小麦・大豆を含む)
3	花形こんにやく	こんにやく(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)
4	きくらげの佃煮	きくらげ(日本)、醤油、砂糖、水あめ、本わさび茎、植物たん白加水分解物、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香料、香辛料抽出物、乳酸カルシウム、(一部に小麦・大豆を含む)
5	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)
6	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)
7	ポイルブロッコリー	ブロッコリー(エクアドル)
8	ふきの煮ひたし	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)
9	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)
10	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)
11	金胡麻鮎角煮	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)
12	いかのうに和え	いか(ペルー)、うに、発酵調味料、食塩/甘味料(ソルビット)、調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤、(一部にいかを含む)
13	松前数の子	塩漬人参(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)
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	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)

*1 エビの産地は2024年の使用計画順

*2 遺伝子組み換え大豆が含まれる場合があります。

*3 [貳の10 味付焼帆立] [貳の11 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・かに・くるみ
いか・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご

栄養成分表示(1セット当たり)

熱量	1846 kcal	炭水化物	231.1 g
たんぱく質	98.8 g	食塩相当量	19.2 g
脂質	63.8 g		

この表示値は、目安です。

和風おせち 蔵王福膳

吉祥

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『和風おせち 蔵王福膳 吉祥』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

JA-KI-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。