

タベルナ・アイ今井シェフ監修 和洋折衷おせちオードブル「集い」

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 クリーミーホイップマロン	マロンペースト(栗、砂糖)(国内製造)、食用精製加工油脂、水あめ、砂糖、全粉乳、脱脂粉乳、食塩/カゼインNa、トレハロース、乳化剤、着色料(フラボノイド、クチナシ)、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、香料、(一部に乳成分を含む)
3 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)
4 黒豆煮(金箔)	還元水あめ(タイ製造)、黒大豆(日本)、砂糖、食塩/着色料(金箔)、(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 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 ドライトマトワイン煮	ドライトマト(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
8 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、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)
9 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)
10 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)
11 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)
12 きぬさや	きぬさや(中国)
13 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、グリン野菜(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)
14 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
15 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)
16 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
17 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)
18 ポイル昆布	昆布(日本)、食塩
19 生ハム	豚モモ肉(輸入)、食塩、糖類(水あめ、ブドウ糖、砂糖)/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(ポリリン)、酵素、香辛料抽出物、(一部に卵・豚肉を含む)
20 完熟マンゴー	マンゴー(ベトナム)
21 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)
22 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)
23 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)
24 エビマヨ	半固体状ドレッシング(砂糖、植物油、卵加工品、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)、ソルビット、膨脹剤、pH調整剤、乳化剤、炭酸水素Na、クエン酸、酸化防止剤(V.E)、マスタード抽出物、酸化Ca、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・えび・大豆を含む)
25 青実山椒	実山椒(韓国)、食塩/pH調整剤、V.C
26 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)
27 いくら醤油漬	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)
28 豆とブロッコリーのサラダ(青じそドレッシング)	[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)
29 肉だんごデミグラスソース	[肉だんご]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) [デミグラスソース]水飴(国内製造)、トマトペースト、たまねぎエキス、米発酵調味料、ビーフエキス、植物油、ブラウンルー、加工油脂、濃縮ぶどう果汁、チキンエキス、ワイン、ポークエキス、デミグラスソース、食塩、酵母エキス、オニオンパウダー、コショウ末、香辛料/ソルビトール、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、香料、pH調整剤、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
30 ポイルブロッコリー	ブロッコリー(エクアドル)
31 ほぐし蒸し鶏	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)
32 かつおオイル煮	カツオ(日本)、植物油、食塩、こしょう、ガーリックパウダー、レモンピール、オニオンエキスパウダー、畜肉エキス、赤パプリカ末、パセリ、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤(V.C、V.E)、カロチノイド色素、(一部に小麦・乳成分・オレンジ・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
33 レモンスライス	レモン(南アフリカ共和国)
34 合鴨一ロステーキ	あい鴨肉(中国)、食塩、砂糖、香辛料/加工デンプン、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)
35 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、グァーガム)、酸味料、酸化防止剤(V.C)
36 ミニッツチーズサブ	豚肉(フランス、スペイン)、鶏肉、プロセスチーズ、豚脂肪、パン粉、牛肉、水あめ、沖アミペースト、酵母エキス/安定剤(加工デンプン、増粘多糖類)、トレハロース、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、香辛料抽出物、くん液、カロチノイド色素、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
37 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)
38 さわら西京焼き	さわら(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)
39 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)
40 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)
41 カヌレ・ド・ポルドー	ミニカヌレ(砂糖、脱脂乳、小麦粉、鶏卵、ラム酒、全粉乳)(フランス製造)/香料、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
42 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)

*1 エビの産地は2024年の使用計画順

*2 23の[チキンのハニーマスタード]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・えび・くるみ

いくら・オレンジ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・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	1790 kcal	炭水化物	185.8 g
たんぱく質	107.5 g	食塩相当量	16.2 g
脂質	72.6 g		

この表示値は、目安です。

タベルナ・アイ今井シェフ監修 和洋折衷おせちオードブル「集い」

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：おせち料理を凍結状態のまま冷蔵庫（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『タベルナ・アイ今井シェフ監修
和洋折衷おせちオードブル「集い」』
をお買い上げいただき、誠に有難うございます。

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

TI-TD-1-1

