

# 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)   |
| 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)<br>[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)<br>[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)<br>[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 <sub>2</sub> 、(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<br>宮城県刈田郡蔵王町大字平沢字小高屋敷26-1 |

TI-TD-1-1

