

ホテルヒューイト甲子園 三段重(日本料理)

| おしながき | 原 材 料 名 |
|---------|---|
| 穴子八幡巻き | 穴子、ごぼう(中国産)、醤油(小麦、大豆)砂糖、みりん/調味料(アミノ酸等)、着色料(アナトー、カラメル)、増粘多糖類、甘味料(ソルビット) |
| 鯛袖庵焼き | 鯛、醤油(小麦、大豆)、みりん(もち米(タイ産)、米(国産)、米麴(タイ産米、国産米)醸造アルコール、糖類)、酒(米、サトウキビ、トウモロコシ等、水)、柚子 |
| 鱈西京焼き | 鱈、味噌(大豆、米、食塩、酒精、砂糖、ビタミンB2)、酒(米、サトウキビ、トウモロコシ等、水) |
| 蒲鉾 | 魚肉(いとより、ぐち はも たら)、砂糖、卵白、食塩/加工デンプン グリシン 調味料(アミノ酸等)乳化剤 着色料(コチニール) pH調整剤 硫酸アルミニウムアンモニウム (一部に小麦、卵 大豆を含む) |
| 紅白鱈 | 大根(国産)、金時人参、砂糖、醸造酢、ゆず皮、食塩/調味料(アミノ酸等) |
| 床節旨煮 | とこぶし、醤油、脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、エタノール、サトウキビ発酵調味料、液状ブドウ糖、トウモロコシ、馬鈴薯、酒粕分解物、米、酒精、水、かつおぶしエキス、かつぶしエキス、糖蜜 |
| 唐墨 | 卵黄、鱈の卵、鮫の卵、食塩、しょうちゅう/調味料(アミノ酸等)、着色料(黄5 赤102)、くん液(原材料の一部に大豆を含む) |
| 寿金団 | 栗、砂糖/クチナシ色素、酸化防止剤、亜硫酸塩、砂糖、芋ペースト、白生飴、オリゴ糖、寒天、着色料(黄4) |
| 黒豆 | 黒大豆(遺伝子組み換えでない)、砂糖、還元水飴、食塩/重曹、硫酸第一鉄 |
| 手毬餅 | 上用粉(うるち米)、小豆こし飴(小豆 砂糖 還元水飴)、餅粉、砂糖、麦芽糖、食塩/酵素、着色料(青1 赤102 黄4 赤106 赤3)(一部に大豆を含む) |
| 伊達巻 | 鶏卵、魚肉(たら)、砂糖、デンプン(ばれいしょ)、卵白、みりん、大豆、タンパク、食塩/加工デンプン、乳化剤、保存剤(ソルビン酸k)(一部に卵、大豆を含む) |
| 海老芝煮 | 海老、生姜、醤油(小麦、大豆)、みりん、砂糖、酒、昆布、まぐろのふし、かつおのふし、昆布(北海道産) |
| いくら醤油漬け | 醤油(小麦、大豆)、みりん(もち米(タイ産)、米(国産)、米麴(タイ産米、国産米)醸造アルコール、糖類)、酒(米、サトウキビ、トウモロコシ等、水)、(鱈卵(ロシア)、醤油、粉末水飴、食塩、発酵調味料、酵母エキス、ソルビット/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、甘味料(ステビア、甘草)、(一部にいくら、小麦、大豆を含む) |
| 数の子 | まぐろのふし、かつおのふし、昆布(北海道産)、にしん卵(アメリカ又はカナダ産)、醤油(小麦、大豆を含む)、砂糖混合異性化液糖、還元水飴、米発酵調味料、魚介エキス(鱈を含む)、植物タンパク加水分解物、食塩/調味料(アミノ酸等) |
| 慈姑 | 慈姑、食塩、 |
| 昆布巻き | 昆布(中国産)、にしん、かんぴょう、砂糖、醤油(大豆、小麦を含む)、還元水飴 |
| 田作り煮 | かたくちいわし(国産)、砂糖、水飴、醤油、たん白加水分解物、寒天、(一部に小麦・大豆を含む) |
| 海老芋 | 海老芋、醤油(小麦、大豆)、みりん(もち米(タイ産)、米(国産)、米麴(タイ産米、国産米)醸造アルコール、糖類)、酒(米、サトウキビ、トウモロコシ等、水)、砂糖、まぐろのふし、かつおのふし、昆布(北海道産) |
| 華蓮根 | 蓮根、酢(穀類(小麦、米、コーン)、アルコール(国内製造)、食塩、酒粕、鷹の爪 |
| 椎茸煮 | 冬菇椎茸、醤油(小麦、大豆)、みりん(もち米(タイ産)、米(国産)、米麴(タイ産米、国産米)醸造アルコール、糖類)、酒(米、サトウキビ、トウモロコシ等、水)、砂糖 |
| 筍 | 筍 醤油(小麦、大豆)、まぐろのふし、かつおのふし、昆布(北海道産) |
| バイ貝 | バイ貝 醤油(小麦、大豆)、みりん(もち米(タイ産)、米(国産)、米麴(タイ産米、国産米)醸造アルコール、糖類)、酒(米、サトウキビ、トウモロコシ等、水)、昆布(北海道産) |
| 梅人参 | 金時人参 醤油(小麦、大豆)、みりん(もち米(タイ産)、米(国産)、米麴(タイ産米、国産米)醸造アルコール、糖類)、酒(米、サトウキビ、トウモロコシ等、水)、砂糖、まぐろのふし、かつおのふし、昆布(北海道産) |
| はじかみ | 生姜、漬け原材料(食塩)/調味料、着色料(赤105) |
| 絹さや | 絹さや、食塩 |

和
食
1
段

| | |
|------|--|
| 名称 | おせち(そうざい) |
| 原材料名 | 上記記載 |
| 内容量 | 3~4人前 |
| 賞味期限 | 2024. 1. 3 (冷蔵保存の場合) |
| 保存方法 | 10℃以下で保存して下さい。開封後は冷蔵庫に保存の上、なるべくお早めにお召し上がりください。 |
| 販売者 | ロデルト甲子園株式会社 ホテルヒューイト甲子園 兵庫県西宮市甲子園高潮町3-30 |
| 製造者 | ロデルト甲子園株式会社 ホテルヒューイト甲子園 兵庫県西宮市甲子園高潮町3-30 |



ダンボール
外箱



台紙
のし飾り



カップ
ふろしき
外装フィルム
個包装
のし飾り

※保管方法：おせち料理を凍らせずと品質が変わりますので、
冷凍はお避けください。冷蔵庫に保存の上、お早めにお召し上がりください。

ホテルヒューイト甲子園 三段重（中国料理）

| おしながき | 原 材 料 名 |
|--------------|---|
| フカヒレ煮込み | フカヒレ（スペイン産）/調味料（砂糖、食塩、オイスターソース原材料（カキ汁、砂糖（水あめ、砂糖））、アミノ酸溶液、食塩、コーンスターチ、酵母御エキス、調味料（アミノ酸、カラメル色素）、でんぷん、ゴマ油、葱油、キサンタンガム |
| 蒸しアワビの醤油煮込み | 鮑（中国産）/調味料（醤油（小麦、大豆を含む）、砂糖、オイスターソース原材料（カキ汁、砂糖（水あめ、砂糖））、アミノ酸溶液、食塩、コーンスターチ、酵母御エキス、調味料（アミノ酸、カラメル色素）、香辛料（八角） |
| クラゲの冷製 | くらげ（アメリカ原料原産）塩、ミョウバン/調味料、食塩、チキンスープパウダー（塩、麦芽デキストリン、鶏肉、砂糖、鶏油、チキンエキス、酵母エキス/調味料、香辛料（一部鶏肉を含む） シーズニングソース（原料名、脱脂加工大豆、コーンプロテイン、食塩、砂糖）/添加物調味料（核酸）、ゴマ油、コショウ |
| エビチリソース | エビ（ベトナム産）/チリソース（ケチャップ、砂糖、醸造酢、酒醸、サンザシの実、ウスターソース（醸造酢、糖類（砂糖、糖みつ） 野菜・果汁（タマリンド、玉ねぎ、ニンニク） アンチョビ、食塩、香辛料、香料、トマト、麦芽酢、デーツ、オニオンパウダー/添加物（ローカスト）カラメル色素/でんぷん、葱/辣油（大豆白絞油、唐辛子、香辛料、ゴマ、葱、生姜）/衣に卵を使用 |
| 窯焼きチャーシュー | 豚肩ロース（カナダ産）、/調味料、醤油、塩、味噌、酒、砂糖（国産）/食用色素/ニンニク（中国産）/調味（アミノ酸等、重曹）一部に豚肉、大豆、小麦を含む |
| 鴨コース山椒煮込み | あい鴨肉（中国産）、醤油（小麦、大豆を含む）、砂糖、みりん、山椒、食塩、醸造酢、紅茶、魚介エキス/pH調整剤、酒精、塩化防止剤（ビタミンC）、増粘剤（増粘剤）、発色剤（亜硝酸Na） |
| 白菜、胡瓜の甘酢漬け | 白菜・胡瓜（国産）/調味料（醸造酢、砂糖）/食品色素 |
| パプリカ | パプリカ（韓国産）/調味料（醸造酢、砂糖） |
| ミニトマトのシロップ漬け | ミニトマト（国産）/調味料（醸造酢、砂糖） |
| 胡桃の餡炊き | クルミ（中国産）/調味料（砂糖、大豆白絞油）、ムキ胡麻 |
| 寿人参 | 人参（国産） |
| 若桃 | 若桃（国産）、砂糖/酸味料/酸化防止剤（ビタミンC、香料【添加物】酸味料、酸化防止剤（ビタミンC、香料） |
| 紅白蕪 | かぶら（国産）、漬け原材料（砂糖、醸造酢）/食品色素（調味料）還元水あめ、食塩、醤油、醸造酢、L-グルタミン酸ナトリウム、ダーリボスグレオチドナトリウム、コハク酸、香辛料抽出物 |
| 蟹爪の揚げ物 | 赤イカ（ペルー産）、大豆たん白、コーンスターチ、砂糖、食塩、カニエキス、L-グルタミン酸Na、紅麴色素、カニ、小麦粉、ブドウ糖、酵母、パーム油、パプリカ色素、水、大豆油、炭酸水素Na、グァーガム、グリセリン脂肪酸エステル蟹みそ、大豆由来油、食塩、オイスターソース（カキ汁、砂糖（水あめ、砂糖））、アミノ酸溶液、食塩、コーンスターチ、酵母御エキス、調味料（アミノ酸、カラメル色素）、でんぷん、ゴマ油、葱油 |
| チンゲン菜 | チンゲン菜（国産） |
| スナップエンドウ | スナップエンドウ（中国産） |
| クコの実 | クコの実（中国産） |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

中国
1
段

| | |
|------|--|
| 名称 | おせち（そうざい） |
| 原材料名 | 上記記載 |
| 内容量 | 3〜4人前 |
| 賞味期限 | 2024. 1. 3（冷蔵保存の場合） |
| 保存方法 | 10℃以下で保存して下さい。開封後は冷蔵庫に保存の上、なるべくお早めにお召し上がりください。 |
| 販売者 | ロレルド甲子園株式会社 ホテルヒューイト甲子園 兵庫県西宮市甲子園高潮町3-30 |
| 製造者 | ロレルド甲子園株式会社 ホテルヒューイト甲子園 兵庫県西宮市甲子園高潮町3-30 |



ダンボール
外箱



台紙
のし飾り



カップ
ふろしき
外装フィルム
個包装
のし飾り

※保管方法：おせち料理を凍らせると品質が変わりますので、
冷凍はお避けください。冷蔵庫に保存の上、お早めにお召し上がりください。

ホテルヒューイト甲子園 三段重（洋食料理）

| おしながき | 原材料名 |
|---------------------|---|
| 雲丹のマドレーヌ6個 | 薄力粉、無緑バター、蜂蜜、ねり雲丹（雲丹チリ・酒粕・卵黄）、粉糖、卵、蜂蜜、アーモンドプードル |
| 黒毛和牛ローストビーフ | 和牛（経産）サーロイン |
| 魚のテリーヌ | えそ（マレーシア産）でんぷん、砂糖、卵白、食塩、発酵調味料、すり身シート、たら、鶏卵、食用大豆油、じゃが芋、油脂加工品、かまぼこ、スクランブルエッグ、小麦粉、海鮮ソース、ズワイガニ、香辛料ミックス、パセリ、加糖でんぷん、増粘多糖類、トレハロース、ソルビトール、グリシン、乳化剤、紅麴、カロチノイド、Na、甘草（一部エビ、かに、小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン）人参、ズッキーニ、大根、食用花、パセリ |
| フレンチキャビア | マス卵（フランス）食塩（一部いくらを含む） |
| イセエビ | ボイルロブスター（マダガスカル産）食塩、タレ（水あめ・醸造酢、米発酵調味料、還元水飴、赤酒、醤油、蛋白加水分解物、その他/増粘剤、加糖でんぷん、アミノ酸、セルロース、一部エビ・小麦サバ大豆含む） |
| 自家製コンビーフ | 牛脂、牛肉、ラード、ピンクペッパー |
| ケーキサレ | 小麦粉、卵、牛乳、パルメザンチーズ、オリーブオイル、ほうれん草、ベーキングパウダー、塩、胡椒、ベーコン（豚肉、糖類、食塩/香料、リン酸塩、アミノ酸、pH調整剤、酸化防止剤、カゼインナトリウム、発色剤、くん液、増粘多糖類、コチニール色素、香辛料抽出物、添加物（一部卵、大豆、乳成分・牛肉、豚肉含む） |
| パテドカンパーニュ | 豚背脂（国産）、豚肉（外国産）、合鴨（外国産）、豚レバー（国産）、鶏レバー（国産）、牛乳、オニオン、マデラ酒、全卵、ブランデー、パン粉、アクティバ、ニンニク、砂糖、ナツメグ、ジンジャーパウダー、胡椒、クローブ、カルダモン、ローリエ、タイム/発色剤、酸化防止剤 |
| オリーブマリネ | ライブオリーブ（ライブオリーブ・食塩・グルコン酸鉄）、グリーンオリーブ（オリーブ・食塩・調味料・酸化防止剤）ローズマリー |
| 鶏砂肝のコンフィ | 鶏砂肝（国産）、ラード（豚脂・牛脂・食用精製加工油脂・酸化防止剤・シリコーン）、ニンニク、イタバセ、スウィートピクルス |
| スモークサーモンとクリームチーズムース | スモークサーモン（チリ産養殖・食塩・砂糖）、クリームチーズ（生乳北海道産・クリーム、食塩、安定剤、）、キャビア、生クリーム |
| 若鶏のガランティース | 鶏肉、（日本、ブラジル）ピーマン、生クリーム、パン粉、卵白ドライトマトオイル漬け、バター、食塩、ブラックオリーブ、水飴、パセリ、沖アミペースト、酵母エキス、リン酸塩、焼成Ca、酸味料、発色剤、安定剤、グルコン酸鉄、香料、カロチノイド色素、、（一部卵、乳成分、小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む） |
| 蛸の南仏煮込み | 冷凍タコ（外国産）、ズッキーニ、なす、赤パプリカ、黄パプリカ、パーム油、トマト、トマトジュース/ローズマリー酸化防止剤（V.C、エリソルビン酸na)ph、タイム |
| | |

| | |
|------|--|
| 名称 | おせち（そうざい） |
| 原材料名 | 上記記載 |
| 内容量 | 3〜4人前 |
| 賞味期限 | 2024. 1. 3（冷蔵保存の場合） |
| 保存方法 | 10℃以下で保存して下さい。開封後は冷蔵庫に保存の上、なるべくお早めにお召し上がりください。 |
| 販売者 | ロテルド甲子園株式会社 ホテルヒューイト甲子園 兵庫県西宮市甲子園高潮町3-30 |
| 製造者 | ロテルド甲子園株式会社 ホテルヒューイト甲子園 兵庫県西宮市甲子園高潮町3-30 |



ダンボール
外箱



台紙
のし飾り



カップ
ふろしき
外装フィルム
個包装
のし飾り

※保管方法：おせち料理を凍らせると品質が変わりますので、

冷凍はお避けください。冷蔵庫に保存の上、お早めにお召し上がりください。

味百華 八角一段重

| | お品書き名 | 原材料名 |
|----|------------|---|
| 1 | 海老新文 | 海老（インドネシア産、デンマーク産）、植物油脂、玉ねぎ、卵加工品、やまいも加工品、鶏卵、魚肉すり身、砂糖、豚脂肪、乳清たん白、食塩、粉末状植物性たん白、／加工でん粉、調味料（アミノ酸）、ソルビット、トレハロース【たれ】かつおだし（食塩、かつお節エキス、かつおエキス、その他）、みりん風調味料、料理酒、醤油、砂糖／増粘剤（キサンタンガム）、調味料（有機酸）、甘味料（カンゾウ）、酸味料、（一部にえび・卵・乳成分・小麦・大豆・やまいも・豚肉・ゼラチンを含む） |
| 2 | 陣笠しいたけ | 椎茸（中国産）、魚肉すり身、醤油、砂糖、人参、大豆油、さくらげ、醸造調味料、かつお節エキス、昆布エキス、食塩／加工でん粉、トレハロース、グリシン、調味料（アミノ酸等）、酢酸Na、甘味料（カンゾウ）、（一部に小麦・卵・大豆を含む） |
| 3 | 博多高野 海老 | 高野豆腐（国内製造）、魚肉、海老、大豆油、砂糖、発酵調味料、食塩、乾燥卵白、かつお節、醤油、昆布、粉末白醤油／加工でん粉、ソルビット、グリシン、増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、豆腐用凝固剤、膨張剤、重曹、着色料（コチニール）、pH調整剤、リン酸塩（Na、K）、硫酸アルミニウムアンモニウム、（一部にえび・小麦・卵・大豆・やまいもを含む） |
| 4 | 博多高野 ほうれん草 | 高野豆腐（国内製造）、魚肉、ほうれん草、大豆油、人参、ほうれん草ペースト、砂糖、発酵調味料、食塩、醤油、かつお節、乾燥卵白、昆布、粉末白醤油／加工でん粉、ソルビット、グリシン、増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、豆腐用凝固剤、膨張剤、重曹、（一部に小麦・卵・大豆・やまいもを含む） |
| 5 | 穂付筍 | 筍（中国産）、醤油加工品（醤油、食塩、砂糖、その他）、みりん、醤油、かつお節／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・さば・大豆を含む） |
| 6 | 梅麩 | 和風だし（醤油、食塩、かつお削り節、砂糖、発酵調味料）（国内製造）、生麩（小麦たん白、もち粉調製品（もち粉、砂糖）、食塩）／トレハロース、着色料（紅麹、クチナシ）、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む） |
| 7 | 金目鯛西京焼 | 金目鯛（ロシア産、国産）、米味噌、水あめ、みりん、砂糖、食塩／酒精、VB2、（一部に大豆を含む） |
| 8 | 鯖黄金焼 | サワラ（韓国産）、加糖卵黄、食塩、みりん／加工でん粉、（一部に卵を含む） |
| 9 | 鮎柚子煮 | 鮎（国産）、水あめ、砂糖、醤油、酒、みりん、柚子ビューレ、（一部に小麦・大豆を含む） |
| 10 | 日向夏網笠 | 日向夏（国産）、砂糖／着色料（カロチノイド） |
| 11 | メープルくるみ | くるみ（アメリカ産）、メープルシロップ、砂糖、還元水あめ、水あめ、果糖ぶどう糖液糖、醤油、食塩、寒天／着色料（カラメル）、香料、（一部に小麦・くるみ・大豆を含む） |
| 12 | もみじ漬 | サーモントラウト（チリ産）、塩糀、鱈醤油いくら（鱈卵、醤油、粉末水あめ、食塩、発酵調味料、酵母エキス）、デキストリン／酢酸Na、酒精、ソルビット、グリシン、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、甘味料（ステビア、カンゾウ）、（一部に小麦・大豆・いくら・さけを含む） |
| 13 | いくら | 鮭卵（国産）、醤油、米発酵調味料、還元水あめ、植物たん白加水分解物、砂糖、昆布エキス、魚介エキス、酵母エキス、（一部に小麦・いくら・大豆を含む） |
| 14 | 黒豆煮 | 黒豆（国産）、砂糖／ソルビット、（一部に大豆を含む） |
| 15 | 源平なます | 大根（国産）、人参、漬け原材料（醸造酢、砂糖、食塩）／pH調整剤 |
| 16 | にしん黄金和え | にしん（ロシア産）、甘酢（果糖ぶどう糖液糖、白醤油、その他）、にしんの卵、生姜／酸味料、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む） |
| 17 | かに風味水車巻 | 風味かまぼこ（魚肉、卵白、でん粉、その他）（国内製造）、大根、紅ズワイカニ、錦糸玉子（鶏卵、砂糖、その他）、醸造酢、砂糖、食塩／調味料（有機酸等）、トレハロース、加工でん粉、着色料（トマト色素、パプリカ色素）、香料、（一部にかに・小麦・卵・大豆を含む） |
| 18 | 海老の旨煮 | 海老（ブラックタイガー）（タイ産）、砂糖、還元水あめ、醤油、みりん、食塩／酒精、pH調整剤、グリシン、（一部にえび・小麦・大豆を含む） |
| 19 | 田作り煮 | かたくちいわし（国産）、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） |
| 20 | 子宝刻み昆布 | 昆布（国産）、昆布調味液（発酵調味料、還元水あめ、醤油、鮭魚醬、砂糖、その他）、子持ち昆布、子持ち昆布調味液（醤油、砂糖、混合異性化液糖、還元水あめ、魚介エキス、米発酵調味料、その他）／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、酒精、ソルビット、酸味料、酢酸Na、VB1、（一部に小麦・大豆・さけ・さばを含む） |
| 21 | 数の子 | にしん卵（アメリカ産）、米発酵調味料、白醤油、魚介エキス、食塩、砂糖、たん白加水分解物／調味料（有機酸等）、ソルビット、酒精、VB1、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む） |
| 22 | 味付子持昆布 | 子持昆布（カナダ産、アメリカ産）、砂糖、醤油、水あめ、食塩、魚介エキス、昆布エキス、デキストリン／調味料（アミノ酸等）、酢酸Na、pH調整剤、グリシン、香料、（一部に小麦・さば・大豆を含む） |
| 23 | 南高梅白板巻 | 梅（国産）、白板昆布（昆布、醸造酢、砂糖、みりん、還元水あめ）、漬け原材料（還元水あめ、食塩、砂糖、りんご酢、醸造酢）／調味料（アミノ酸等）、甘味料（スクラロース）、酒精、VB1、着色料（野菜色素）、（一部にりんごを含む） |
| 24 | 金柑 | 金柑（国産）、砂糖 |
| 25 | 紅鮭昆布巻 | 昆布（国産）、紅鮭、還元水あめ、醤油、発酵調味料、砂糖、干瓢、魚介エキス、椎茸エキス、（一部に小麦・さけ・さば・大豆を含む） |
| 26 | 合鴨かんざし | 合鴨ローススモーク（合鴨（中国産）、食塩、砂糖、その他）、乳等を主要原料とする食品、金柑、赤ワイン、砂糖、ゼラチン／乳化剤、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、安定剤（セルロース、増粘多糖類）、酸化防止剤（V.C、V.E）、発色剤（亜硝酸Na）、香料、メタリン酸Na、着色料（カロチノイド）、（一部に卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む） |

裏面に続く

味百華 八角一段重

| お品書き名 | 原材料名 |
|--------------------|--|
| 27 若鶏醤油チーズソース焼 | 鶏肉（国産）、卵黄、プロセスチーズ、醤油、砂糖、パセリ、みりん、鰹子/乳化剤、安定剤（ローカストピーンガム、セルロース）、着色料（カラメル）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（カンゾウ）、V.B1、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む） |
| 28 ブロccoliのバジルオイル漬 | ブロッコリー（エクアドル産）、発酵調味料、食用オリーブ油、粉末白醤油、食用植物油（大豆油、なたね油）、食塩、バジル、チキンプイヨンパウダー、香辛料/調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（カンゾウ）、酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む） |
| 29 イタリアマロンきんとん | 栗（イタリア産）、還元水あめ、砂糖/加工でん粉 |
| 30 栗甘露煮 | 栗（中国産）、砂糖/着色料（クチナン）、酸化防止剤（V.C）、漂白剤（亜硫酸塩） |
| 31 はちみつ入り伊達巻 | 鶏卵（国産）、砂糖、魚肉、はちみつ、みりん、食塩、バター/加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、香料、着色料（カロチノイド）、（一部に小麦・卵・乳成分を含む）※はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください。 |
| 32 彩り蒲鉾 | 魚肉（アメリカ産）、砂糖、卵白、食塩、みりん、風味調味料、でん粉/加工でん粉、pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、グリシン、着色料（トマト色素）、（一部に小麦・卵・大豆を含む） |
| 33 紫花豆 | 紫花豆（中国産）、砂糖、食塩 |
| 34 寿昆布扇子 | 昆布つゆ（国内製造）、昆布/酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に小麦・さば・大豆を含む） |
| 35 糸昆布酢炊き | 昆布（国産）、醸造酢、みりん、砂糖、発酵調味料、醤油/酢酸Na、グリシン、着色料（カラメル）、（一部に小麦・大豆を含む） |
| 36 とこぶし旨煮 | とこぶし（国産）、醤油、砂糖、発酵調味料、みりん、かつお節エキス、生姜汁、魚介エキス、酵母エキス、食酢/調味料（アミノ酸等）、保存料（しらこたん白）、（一部に小麦・大豆・さけを含む） |

| | |
|------|---------------------------|
| 名称 | そうざい（おせち料理） |
| 内容量 | 1折 |
| 賞味期限 | 2024.1.31 |
| 保存方法 | 冷凍（-18℃以下で保存してください） |
| 販売者 | 株式会社山福 大阪府大阪市北区曾根崎2-10-13 |
| 製造者 | グローフーズ株式会社 大阪府泉大津市式内町4-16 |

< 解凍方法 >

- ①ケースより取り出してください。
 - ②冷蔵庫（5℃～10℃）または冷暗所で、上に物を乗せないようにして置いてください。
- ※解凍時間の目安：約24時間で解凍できます。解凍時間は場所や温度により差がありますので、お召し上がり予定の2～3時間前に解凍状態を確認してください。

< 保管方法 >

解凍までは冷凍（-18℃以下）にて保管してください。
解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
また、一度解凍したものを再び凍らせると品質が変わりますので、お避けください。

| 栄養成分表示 | |
|----------------------------|-----------|
| おせち1セットあたり （一段重： 909 g） | |
| エネルギー | 1478 kcal |
| たんぱく質 | 87.5 g |
| 脂質 | 47.3 g |
| 炭水化物 | 199.4 g |
| 食塩相当量 | 15.5 g |

この表示値は、目安です。



袋、カップ、個包装
ふろしき、のし飾り
シュリンクフィルム



敷紙
箸袋
のし飾り