

冷凍盛付おせち料理 「彩セット (23品)」

名称		おせち料理(惣菜)	
		原材料名	
国産野菜の紅白なます(有機人参使用)	20g	大根(国産)、有機人参(国産)、漬け原材料(砂糖、米酢、食塩)	
丹波篠山産黒煮豆	20g	黒大豆(兵庫県産)、砂糖、食塩/重曹	
国産竹の子穂先	2切	竹の子水煮(竹の子(鹿児島県産))、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、清酒、米発酵調味料、かつおだし、食塩	
有機くるみの甘露煮	10g	有機くるみ(アメリカ産)、砂糖、米飴、寒天	
小田原かまぼこ・紅	2切	魚肉すり身(グチ(ミャンマー産)、タラ(チリ産)、砂糖)、砂糖、みりん風調味料、食塩、馬鈴薯でん粉/ベニコウジ色素	
小田原かまぼこ・白	2切	魚肉すり身(グチ(ミャンマー産)、タラ(チリ産)、砂糖)、砂糖、みりん風調味料、食塩、馬鈴薯でん粉	
宝巻(昆布巻)	2個	昆布巻(昆布(北海道産)、かんぴょう(国内製造))、砂糖、醤油(小麦・大豆を含む)、水飴	
国産きぬさや	2枚	きぬさや(国産)	
北海道産にしんの味付数の子	2切	数の子(北海道産)、有機白だし(有機しろしろうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、有機米発酵調味料、食塩、有機砂糖、かつおかれぶし削り、有機乾椎茸、昆布)、米発酵調味料、醤油(小麦・大豆を含む)	
田作り	12g	片口いわし(国産)、砂糖、水飴、醤油(小麦・大豆を含む)、みりん、寒天	
北海道産牡丹海老の酒蒸し	2尾	牡丹えび(北海道産)、清酒、食塩	
九州産金柑の甜菜糖煮	1個	金柑(九州産)、砂糖	
国産梅甘露煮	1個	梅(国産)、砂糖	
国産鱈(さわら)の西京焼	2切	さわら(国産)、味噌(大豆を含む)、清酒、みりん、砂糖	
伊達巻(有精卵使用)	2切	魚肉すり身(タラ(国産)、砂糖)、鶏卵、砂糖、甘藷でん粉	
椎茸の含め煮(国産有機原木栽培椎茸使用)	2切	有機椎茸(九州産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、水飴、食塩	
国産菜の花のお浸し	15g	菜の花(千葉県産)、めんつゆ(醤油(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料、ふし(むろあじ、そだがつお、かつお)、砂糖、乾椎茸、昆布)	
国産栗甘露煮(渋皮付)	1個	栗(国産)、砂糖	
きんとん	40g	白あん(大手亡豆(北海道産))、砂糖、水飴、米発酵調味料/クチナシ色素	
北海道産秋鮭のスマークサーモン	2切	秋鮭(北海道産)、食塩	
北海道産秋鮭の味付いくら	3g	いくら(北海道産)、有機白だし(有機しろしろうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、有機米発酵調味料、食塩、有機砂糖、かつおかれぶし削り、有機乾椎茸、昆布)	
平飼い若鶏のごぼう八幡巻	2切	鶏もも肉(国産)、ごぼう(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、みりん、昆布だし、かつお節エキス、椎茸エキス	
神居牛のローストビーフ(赤ワインソース)	2枚	牛もも肉(国産)、赤ワイン、醤油(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料、はちみつ、にんにく、バルサミコ酢、バター	
内容量	2人前		
賞味期限	2024年1月3日		
保存方法	-18℃以下で保存してください。		
販売者	ムソー株式会社 大阪市中央区大手通2-2-7 TEL 06-6945-5800		

製造所 大松食品株式会社プロセスセンター 大阪府大阪市東住吉区今林2-22-41

- ※天候などの理由により、原材料産地が変更になる場合もございます。予めご了承ください。
 ※盛り付けた料理が崩れないようシュリンクフィルムで抑えております。
 海老の角などがシュリンクフィルムよりはみ出ている場合がございますが品質には問題ございません。
 ※はちみつを含むおかずは1歳未満の乳児に食べさせないでください。

【お召し上がり方】

- 解凍時間の目安は24時間です。
- 冷蔵庫または冷暗所(5~10℃)で解凍してください。
- 解凍後は冷蔵庫で保管し、当日中にお召し上がりください。
- 暖かい部屋での解凍や電子レンジでの解凍は絶対におやめください。



栄養成分表示(100g当たり)
 熱量 143kcal、蛋白質 12.8g、脂質 3.4g、炭水化物 15.3g、食塩相当量 1.2g (推定値)

★詳しい解凍方法など、別紙「お召し上がり方・解凍方法」に記載しておりますので、解凍前に必ずお読みください。