

JR おしながき

壹の重

空豆かに爪団子、若鶏明太ロール、チーズパンプキンテリーヌ、真鯛きずし、紅茶鳴の燻製ヤンニヨムソース、うにチーズ寄せ、ボイルロブスター、きんかんさわやか煮、味付け数の子、海老の艶煮、田作り、鮑の旨煮、丹波種黒豆煮、いくらの醤油漬け、紅白なます、砂肝の燻製、青梅の甘露煮、銀鮭の西京焼き、イカ短冊の白焼き、蓮根綾煮

弐の重

笹よもぎ餅、蛤袱紗焼き、鳥鉄扇、紅白蒲鉾、つくね串、若鶏ワイン焼き、カニとカボチャのテリーヌ、笹きんとん、杉板包み、いか黄金、サザエ雲丹ソース、豊年団子、小鯛俵焼、イカとサーモンの日向夏マリネ、帆立明太、あんずレモンサンド、ムール貝オーロラ、黒豚ごぼう巻、柿博多

参の重

ブリの照り焼き、一口昆布巻、伊達巻、エビチリソース煮、若鶏の三色巻、豚タンチーズ、豚バラ赤ワイン煮、帆立スマート風味、穴子八幡巻、カニカマ奉書、くるみのあめだき、カニ真丈、国産牛のしぐれ煮、なごみ巻、ローズサーモン

おせち料理の解凍方法

●解凍日を含めて、2日間でお召し上がりください。

おせち料理をより美味しく召し上がっていただくために、下記2つの解凍方法をご参考にしてください。
(※解凍時間は一般的な冷蔵庫内の温度を5°C~7°Cと想定。
室内冷暗所の温度を5°C~10°Cと想定した場合のものです)

○冷蔵庫で解凍する場合 (5°C~7°C)

風呂敷をほどき、3段重をそれぞれ1段毎冷蔵庫 (5°C~7°C) に入れて解凍してください。
解凍時間：約17時間

○室内冷暗所で解凍する場合 (5°C~10°C)

重箱を3段重ねたまま風呂敷に包んだ状態で室内冷暗所 (5°C~10°C) にて解凍してください。
解凍時間：約12時間

●上記の解凍方法にてほとんどの食材は解凍状態となります。一部完全に解凍状態とならない物がある場合があります。

その際は、室内冷暗所または、冷蔵庫にてさらに1~2時間様子をみながら解凍して下さい。

●電子レンジでの解凍はおやめ下さい。

●直射日光や高温多湿の場所を避け、冷蔵庫で保管してください。

また、解凍後はお早めにお召し上がりください。

●解凍後、再度冷凍されますと、食材の品質が変わる恐れがありますので、
冷蔵庫にて保存してください。



原材料・アレルギーの情報

おせちに関する
アンケートにご協力ください



(アンケート受付期限2024年1月20日まで)

【品名:おせち料理 和洋詰合せ】

名称	惣菜(お節料理詰合せ)		
原材料名	ボイルロブスター(国内製造)、サザエ雲丹ソース、ブリの照り焼き、海老の艶煮、エビチリソース煮、豚バラ赤ワイン煮、国産牛のしぐれ煮、若鶏明太ロール、蛤蜊紗焼き(ハマグリ、加糖卵黄、タマネギ、その他)、つくね串(鶏肉、玉ねぎ、豚脂、その他)、若鶏ワイン焼き、笹きんとん、鮑の旨煮、うにチーズ寄せ(うにペースト(卵黄、うに、その他)、ナチュラルチーズ、ゼラチン、その他)、笹よもぎ餅、銀鮭の西京焼き、紅白蒲鉾、力ニ真丈(魚肉すり身(たら、砂糖)、かに風味かまぼこ(魚肉、卵白、でん粉、かにエキス、その他)、プロセスチーズ、その他)、なごみ巻(卵白、魚肉、ほうれん草、その他)、ローズサーモン、空豆かに爪団子、味付け数の子、イカ短冊白焼、蓮根綾煮(蓮根、発酵調味料、砂糖、その他)、力ニカマ奉書(かに風味蒲鉾(魚肉(たら)、卵白、でん粉、その他)、大根、醸造酢、その他)、紅茶鴨の燻製ヤンニヨムソース、丹波種黒豆煮、いくらの醤油漬け、紅白なます(大根、穀物酢、砂糖、その他)、砂肝の燻製、力ニカボチャのテリーヌ、いか黄金(アカイカ、発酵調味料、カラフトシシャモ卵、その他)、豊年団子(上新粉、砂糖、でん粉加工品、その他)、ムール貝オーロラ(半固体状ドレッシング、牛乳、ムール貝、その他)、黒豚ごぼう巻、伊達巻(鶏卵、砂糖、魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、その他)、若鶏の三色巻、一口昆布巻、チーズパンプキンテリーヌ、きんかんさわやか煮、あんずレモンサンド、青梅の甘露煮、杉板包み(粒あん(砂糖、小豆)、もち粉、砂糖、その他)、イカとサーモンの日向夏マリネ、帆立明太、柿博多(干し柿、バター)、豚タンチーズ、帆立スモーク風味、くるみのあめだき、小鯛俵焼き(鯛、魚肉、山芋、その他)、穴子八幡巻(あなご、ごぼう、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、その他)、田作り(素干魚類、還元水飴、砂糖、その他)、真鯛きずし、鳥鉄扇(鶏肉、ながいも、赤だし味噌、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、ソルビトール、トレハロース、加工でん粉、増粘多糖類、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、pH調整剤、酸味料、安定剤(増粘多糖類、加工でん粉、メタリン酸Na)、酢酸Na、グリシン、香料、着色料(カラメル、紅麹、カロチノイド、キビ、カカオ、パプリカ、コチニール、トマト色素、赤3、黄4、黄5、赤102、赤106、青1)、甘味料(トレハロース、ソルビトール、スクロース、カンゾウ)、香辛料抽出物、キシロース、カゼインNa、リン酸塩(Na、K)、くん液、酵素、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、V.B ₁ 、炭酸Ca、ミョウバン、乳化剤、セルロース、保存料(ソルビン酸)、膨張剤、重炭酸Na、硫黄第一鉄、環状オリゴ糖、漂白剤(次亜硫酸Na)、(一部にえび・かに・小麦・卵・乳成分・あわび・いか・いくら・くるみ・牛肉・ごま・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんごを含む)		
内容量	4~5人前	賞味期限	2024年1月31日
保存方法	-18°C以下で保存してください		
販売者	株式会社ビジネスプロモート 福岡県久留米市日吉町18番地		
製造者	株式会社焼肉坂井ホールディングス おせち事業部 山口県山陽小野田市大字西高泊字烏帽子岩沖676-9-1		

■栄養成分値(おせち1セット当たり)

エネルギー	3472kcal	タンパク質	267.3g	脂質	148.8g
炭水化物	259.5g	食塩相当量	31.6g		

(上記の値は推定値です)



:重箱、箸袋



:フィルム、風呂敷、箸外袋、容器