

味百華・おせち料理 四段重

	おしながき	原材料名
一の重	本からすみ	ぼら卵、食塩
	数の子吟醸風味漬	数の子、酒、水飴、砂糖、醤油、みりん、食塩、アミノ酸液、米発酵調味料、かつお節調味エキス、ぶどう糖、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(原材料の一部に小麦、大豆、豚肉、ゼラチンを含む)
二の重	子持昆布串刺し	子持昆布、砂糖、醤油、水飴、食塩、エキス、かつお節、調味料(アミノ酸等)、酢酸ナトリウム、香料、グリシン、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む)
	若桃甘露煮金箔飾り	若桃、砂糖、リキュール、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、着色料(金箔)
	本鱈煮	たら(真鱈)、水飴、醤油、澱粉分解物、砂糖、みりん、清酒、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆、豚肉を含む)
	海老のふくら煮	エビ、みりん、発酵調味料、食塩、醤油、でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	国産黒豆金箔飾り	黒大豆(国産大豆<遺伝子組み換えでない>)、砂糖、還元水飴、醤油、食塩、発色剤(硫酸鉄)、着色料(金箔)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	いかこのわた和え	ヤリイカ、このわた、食塩、醤油、還元水飴、米発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	鮑ふくら煮	鮑、醤油、酒、味醂、砂糖、食塩、アミノ酸液、米発酵調味料、かつお節調味エキス、ぶどう糖、たん白加水分解物、生姜、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル)、(原材料の一部に小麦、大豆、豚肉、ゼラチンを含む)
	子持鮎甘露煮	鮎、水飴、砂糖、醤油、酒、味醂、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	いか松笠照焼	モンゴウイカ、砂糖、醤油、発酵調味料、でん粉、食塩、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	焼蟹爪	ベニズワイガニ、食塩
	穂先菜の花昆布メ	菜の花、昆布、昆布エキス、還元水飴、食塩、調味料(アミノ酸等)、酒精
	田作り煮	かたくちいわし、砂糖、水飴、醤油、たんぱく加水分解物、寒天、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
金柑蜜煮	金柑、砂糖	
三の重	柚子入り伊達巻	鶏卵、砂糖、魚肉(たら)、みりん、柚子、でん粉、食塩、サラダ油(大豆油、なたね油)、(原材料の一部に小麦を含む)
	梅型さつま芋甘露煮	さつまいも、砂糖、酸化防止剤(ビタミンC)
	帆立貝柱うに和え	ほたて貝、鶏卵、塩うに、砂糖、還元水飴、発酵調味料、醤油、食塩、水飴、ほたてエキス、たん白加水分解物、醸造酢、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、トレハロース、増粘多糖類、着色料(パプリカ、黄4、黄5)、ミョウバン、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	合鴨スモーク	合鴨胸肉、食塩、砂糖、ブドウ糖、酵母エキス、コショウ、植物性タンパク、ショウガ、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(原材料の一部に大豆を含む)
	鮎土佐煮笹包み	鮎、水飴、砂糖、醤油、酒、味醂、粉かつお、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	柿市松巻	干柿、あんず、バター
	いくらの吟醸和え	イクラ、酒粕、オクラ、発酵調味料、こうじ調味料、砂糖、食塩、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	いくら醤油漬	鮭卵、醤油、米発酵調味料、植物たん白加水分解物、還元水飴、昆布エキス、味醂、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	国産栗甘露煮	栗、砂糖、着色料(クチナシ)、酸化防止剤(ビタミンC)、漂白剤(亜硫酸塩)
	渋皮栗甘露煮	栗、砂糖、酸化防止剤(ビタミンC)
	練りきんとん	生あん、上白糖、オリゴ糖、着色料(クチナシ)
	くるみ甘露煮	くるみ、還元水飴、砂糖、水飴、醤油、食塩、寒天、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
百合根きんとん	百合根、還元水飴、砂糖、直鎖オリゴ糖	
花百合根甘露煮	百合根、砂糖、酢酸、漂白剤(亜硫酸塩)	
スモークサーモン	サーモントラウト、食塩、砂糖、オニオンエキスパウダー、人参エキスパウダー、くん液、調味料(無機塩等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)	
紅鮭青板昆布巻	昆布、紅鮭、砂糖、コラーゲン、醤油、発酵調味料、食塩、乳酸菌、ソルビット、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、乳由来の物、牛を含む)	
紅蒲鉾	魚肉(イトヨリ、グチ、ハモ)、砂糖、卵白、食塩、たん白加水分解物、だし汁、加工デンプン、酒精、着色料(赤106、カロチノイド)、(原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む)	
白蒲鉾	魚肉(イトヨリ、グチ、ハモ)、砂糖、卵白、食塩、たん白加水分解物、だし汁、加工デンプン、酒精、(原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む)	
四の重	小鯛のひしお焼	ヒレコダイ、発酵調味料、魚醤、みりん、砂糖、大豆油
	網笠柚子	柚子、砂糖、着色料(クチナシ)
	本鱈西京焼	さわら、味噌、食塩、砂糖、味醂、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に大豆を含む)
	帆立貝照焼	ほたて貝、砂糖、醤油、発酵調味料、食塩、増粘剤(加工デンプン)、ソルビット、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、グリシン、リン酸塩(Na、K)、(原材料の一部に卵、小麦、大豆を含む)
	龍皮巻	ヨロイイタチウオ、青板昆布、醸造酢、砂糖、サーモントラウト燻製(サーモントラウト、食塩、その他)、干し菊、生姜、食塩、くん液、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、調味料(無機塩等)、酸味料
	瀬戸内真だこ酢漬	真蛸、食酢、砂糖、白醤油、味醂、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	梅型小川巻	イカ、紅鮭燻製(紅鮭、食塩、その他)、砂糖、醸造酢、食塩、還元水飴、ソルビット、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、くん液、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、酸味料、(原材料の一部に小麦を含む)
	角切り紅白なます	大根、人参、漬け原材料(砂糖、醸造酢、食塩)、酸味料、香料
	小鯛笹漬	キダイ(レンコダイ)、米酢、食塩
	筍の旨煮	竹の子、砂糖、醤油、発酵調味料、食塩、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	梅型金時人参	人参、発酵調味料、砂糖、醤油、食塩、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	陣笠椎茸	椎茸、黒くわい、でん粉、大豆油、卵白、砂糖、食塩、醤油、加工デンプン、着色料(カロチノイド)、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァーガム)、(原材料の一部に小麦を含む)
市松錦糸巻	凍り豆腐、人参、錦糸玉子、かつおだし、ゼラチン、醤油、砂糖、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	
の巻(ほうれん草)	卵白、ほうれん草、魚肉、大豆油、砂糖、食塩、発酵調味料、醤油、でん粉、山芋粉、小麦たん白、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、増粘多糖類、膨張剤	
鰻の鳴門巻	鰻、照焼のたれ、食塩、砂糖、粉山椒、着色料(カラメル、紅麹)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、(原材料の一部に小麦、乳由来の物、大豆、ゼラチンを含む)	
蟹の菊花和え	本ズワイ、莖わかめ、菊花、糸寒天、醸造酢、醤油、味醂、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	
バイ貝旨煮	バイ貝、醤油、発酵調味液、みりん、上白糖、たん白加水分解物、かつお節調味液、生姜、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	