

おせち三段重 福来（ふく）

この度はらでいっしゅぼーやのおせち料理「福来（ふく）」をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。
本品は全国の生産者からの食材を厳選し、プロの調理師が丹念に手間隙をかけておせちに仕上げました。
到着後すぐに冷凍庫へ入れ、保存してください。お召し上がりの際は箱から取りだし、冷蔵庫で解凍（24時間以上）してください。
解凍後はお早めにご賞味ください。

原材料一覧

お重	番号	献立名	原材料
壹 の 重	1	つの字海老	ブラックタイガー（インドネシア）、発酵調味料、醤油、清酒、砂糖、白だし（混合節、昆布）、（一部に小麦・えび・さば・大豆を含む）
	2	どんこ椎茸	どんこ椎茸（国産）、醤油、砂糖、白だし（混合節、昆布）、清酒、（一部に小麦・さば・大豆を含む）
	3	金時芋蜜煮	金時芋（徳島県）、砂糖
	4	菜の花	菜の花（徳島県）、醤油、清酒、食塩、白だし（混合節、昆布）、（一部に小麦・さば・大豆を含む）
	5	黒豆	黒大豆（北海道）、砂糖、食塩、（一部に大豆を含む）
	6	栗甘露煮	栗甘露煮（栗（国産）、砂糖）
	7	金時芋金団	金時芋ペースト（さつまいも（徳島県））、砂糖、栗ペースト、水飴
	8	一口昆布巻	昆布巻（昆布（北海道産）、干瓢、純米酢）、砂糖、醤油、みりん／着色料（カラメル色素）、（一部に小麦・大豆を含む）
	9	阿波すだち鶏の鰯焼	阿波すだち鶏（徳島県）、白だし（混合節、昆布）、醤油、砂糖、ばれいしょ澱粉、清酒、（一部に小麦・鶏肉・大豆・さばを含む）
	10	時鮭と小松菜の丸	魚肉すり身（魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、みりん、食塩）（国内製造）、菜種油、時鮭、鶏卵、小松菜、みりん、ばれいしょ澱粉、醤油、（一部にさけ・卵・大豆・小麦を含む）
貳 の 重	11	古式伊達巻	鶏卵（長野県）、魚肉すり身（スケトウダラ、砂糖）、砂糖、ばれいしょ澱粉、みりん、大和イモ、食塩、胡麻油、（一部に卵・やまいも・ごまを含む）
	12	紅白しんじょう	魚肉すり身（魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、みりん、食塩）（国内製造）、菜種油、卵白、鶏卵、砂糖、醤油、食塩／紅麴色素、（一部に卵・小麦・大豆を含む）
	13	鱈の照焼	ブリ（国産）、みりん、醤油、清酒、しょつつる、砂糖、澱粉加工品、（一部に小麦・大豆を含む）
	14	金柑蜜煮	金柑（宮崎県）、砂糖
	15	紅白柚香なます	大根（国産）、砂糖、純米酢、人参、柚子皮、食塩、鷹の爪
	16	コハダの酢	このしろ（国産）、純米酢、食塩
	17	牛蒡けんぴと菊花蜜煮	牛蒡（北海道）、ばれいしょ澱粉、砂糖、醤油、菜種油、（一部に小麦・大豆を含む） 菊花蜜煮：さがえ菊（食用菊（国産）、醸造酢）、砂糖
	18	クリームチーズと干し柿寄せ	クリームチーズ：プロセスチーズ（北海道製造）、生クリーム、八朔皮蜜煮（八朔、砂糖）、干しぶどう、砂糖、白胡椒／乳化剤、（一部に乳成分を含む） 干し柿：柿（国産）
参 の 重	19	鱈の塩麴焼	サワラ（九州）、醤油、みりん、清酒、塩こうじ、（一部に小麦・大豆を含む）
	20	栗真丈	魚肉すり身（魚肉すり身、ばれいしょ澱粉、砂糖、みりん、食塩）（国内製造）、栗甘露煮、菜種油、きくらげ、鶏卵、砂糖、ばれいしょ澱粉、醤油、食塩、（一部に卵・大豆・小麦を含む）
	21	田作り	煮干し（かたくりいわし（国産））、砂糖、醤油、みりん、寒天、（一部に小麦・大豆を含む）
	22	数の子	塩数の子（国内製造）、醤油、清酒、発酵調味料、白だし（混合節、昆布）、（一部に小麦・さば・大豆を含む）
	23	キャロットラペ	人参（国産）、レーズン、菜種油、玉葱、純米酢、砂糖、食塩、にんにく、醤油、黒胡椒、（一部に小麦・大豆を含む）
	24	蓮根とぶなしめじの黄身酢和え	蓮根（日本）、ぶなしめじ、卵黄、菜種油、砂糖、純米酢、食塩、醤油、（一部に卵・大豆・小麦を含む）
	25	和三盆ムースと梅型抹茶羹	和三盆ムース：生クリーム（国内製造）、牛乳、和三盆糖、砂糖、ゼラチン、卵黄、（一部に乳成分・ゼラチン・卵を含む） 梅型抹茶羹：牛乳（国内製造）、砂糖、寒天、抹茶、（一部に乳成分を含む）

含有アレルギー物質
内容量
保存方法
製造者

: 卵・小麦・乳成分・えび・さけ・さば・鶏肉・大豆・やまいも・ごま・ゼラチン
: 1セット（2人前）
: 冷凍庫で-15℃以下で保存してください。
: 株式会社鹿祿 徳島市東沖洲1丁目5番地4 TEL(088)664-8601 FAX(088)664-8603