

【ミニおせち成分表】

○数の子……練の卵 食塩 だし（鯉節 昆布）
醤油 酒

○田作り……キビナゴ（日本）、醤油（大豆・小麦）
水あめ調味料（アミノ酸等） 寒天、砂糖
ソルビット、香料、こま、食塩、

○ぶどう豆……黒大豆（丹波産） 砂糖、赤酒、
醸造アルコール、ぶどう糖、水あめ、
本みりん、ワイン、食塩、

○長老木……ちよろぎ（中国） 加工梅酢 食塩
クエン酸 リンゴ酸 酢酸 クエン酸Na
グルタミン酸Na ソルビン酸K 香料
着色料（赤一〇二号 黄色四号 次亜硫酸Na

○海老旨煮……海老（ブラックタイガー タイ）、砂糖 還元水飴
醤油、みりん
食塩 酒精 PH調整剤 グリシン

○伊達巻……卵（日本） 砂糖、味醂、
鰯すり身（米国） 澱粉、植物油
（大豆油、菜種油） 加工澱粉（米国）

○牛肉笹包み……牛肉（豪州等） 醤油 砂糖
赤ワイン（日本） 大豆蛋白

○葉付き金柑……葉付金柑（中国）
砂糖シロップ（韓国）

○烏賊黄金焼……いか（中国） 砂糖 発酵調味料
食塩 調味料（アミノ酸等） 酒精 アナトー色素

○酢取牛蒡……ごぼう（青森産） 酢 かつお出汁 胡麻 砂糖、唐
辛子、醤油

○酢取人参……人参（熊本産） 酢 胡麻 唐辛子
砂糖、醤油、調味料（アミノ酸等）

○なます……大根（熊本産） 人参（熊本産） 柚子
砂糖 酢 食塩

○サーモン西京焼……サーモン（チリ）、味噌、酒、砂糖

○渋皮栗のブランデー煮……栗（韓国） 砂糖
ブランデー（スペイン・フランス）

○バイ貝旨煮……ばい貝（インド） 醤油、
還元水飴、食塩 生姜

○百合根甘露煮……百合根（北海道） 砂糖
漂白剤（亜硫酸塩）

○市松蒲鉾……イトヨリすり身（タイ等）
グチすり身（タイ等）
鰹すり身（インドネシア等）
スケンウすり身（アメリカ等）
澱粉 卵白 食塩 グリシン
保存料（ソルビン酸） 調味料（アミノ酸等）

○梅人参……人参（中国） だし汁 醤油 砂糖 発酵調味料 食塩
グリシン PH調整剤

○サーモン砵……紅鮭（ロシア）、魚肉、胡椒、卵、砂糖 食塩 加
工澱粉 調味料（有機酸等）
着色料、ソルビトール、グリセリン、
卵澱粉 醸造酢 甘味料（ステビア）

○鮑含め煮……蝦夷鮑（中国） 還元水飴 醤油 鯉節エキス 食塩
砂糖 酵母エキス
調味料（アミノ酸等） 昆布 帆立 酒精、
グリシン

○鰯甘露煮……鰯（北海道） 水飴 砂糖 酒 味醂

○昆布巻……昆布（北海道） 干瓢（中国産） 醤油 砂糖、ぶどう糖
澱粉 砂糖 塩 水飴 コーンスターチかきエキス、香辛料、
酵母エキス、酒精

○紅白梅饅……生あん（日本） 上白糖
酵素水飴 寒天 着色料（紅麴）

（総合栄養表示）

熱量・三、二五五カロリー
蛋白質・二二四g
脂質・四六g 炭水化物・四七五g
食塩相当量・三〇g

※ただし原材料に、えび、かに、さば、大豆、卵、乳、
小麦、そば、落花生を含む