

名称	オードブルおせち Ⅰ段重
品名	原材料名
①国産牛の自家製コンビーフ	牛肉（国産）、牛脂、原塩、胡椒/ 調味料（有機酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に牛肉を含む）
②冬野菜とへしこのペペロンチーノ	カリフラワー（国産）、ブロッコリー、へしこ、オリーブオイル、にんにく、唐辛子、（一部にさばを含む）
③ハムのムースとフルーツコンフィ	豚肉（石川県産）、あんば柿、牛乳、生クリーム、小麦粉、ゼラチン、塩、胡椒/ 調味料（有機酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、乳化剤・ph調整剤・安定剤（増粘多糖類）、（一部に豚肉・乳成分・小麦・ゼラチン・大豆を含む）
④ヨークシャープディング	玉ねぎ（国産）、牛脂、小麦粉、牛乳、卵、塩、胡椒、（一部に牛肉・小麦・卵・乳成分を含む）
⑤国産牛ステーキ	牛肉ロース（国産）、食塩、胡椒、（一部に牛肉を含む）
⑥野菜のギリシャ風マリネ	玉ねぎ（国産）、人参、ズッキーニ、レンコン、赤ピーマン、白ワイン、唐辛子、コリアンダー、レモン果汁、塩、胡椒
⑦近海魚のエスカベッシュ、カレー風味	シイラ（福井県産）、玉ねぎ、人参、米酢、オリーブオイル、小麦粉、薄口醤油、カレー粉、砂糖、塩、胡椒、（一部に大豆・小麦を含む）
⑧柑橘風味のキャロットラペ	人参（国産）、食用オリーブ油、米酢、玉ねぎ、にんにく、粒マスタード、オレンジ、はちみつ、食塩、胡椒、（一部にオレンジを含む）
⑨イカ、小海老、小柱のジェノベーゼ	小海老（マレーシア）、小柱、イカ、玉ねぎ、バジルペースト（食用オリーブ油、バジル、パルメザンチーズ、にんにく、なたね油、食塩）、（一部にえび・いか・乳成分を含む）
⑩自家製サーモンマリネ、ローズ仕立て	サーモン（ノルウェー産）、塩、胡椒、食用オリーブ油、（一部にさけを含む）

①	④	⑥	⑧
②			⑨
③	⑤	⑦	⑩

28品目アレルゲン

小麦・卵・乳成分・えび・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン・さけ・いか・オレンジ ・さば

名称	そうざい（おせち料理）
原材料名	外箱に原材料表記添付
内容量	700g
消費期限	2027.1.30
保存方法	要冷凍（-10℃以下）
製造者	欧風食堂 サラマンシェフ 藤井 正和 福井県福井市中央1-19-1 玉村第1ビル2F

栄養成分表示 おせちⅠ段重（100 gあたり）

エネルギー	194kcal
たんぱく質	7.0g
脂質	11.2g
炭水化物	16.4g
食塩相当量	0.9g

この表示値は、目安です。



中仕切り



容器

※ 解凍方法：配送箱から出して重箱のまま冷蔵庫（10℃以下）で、24時間を目安に解凍して下さい。

※ 解凍後は消費期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください

※ この商品には、はちみつを使用していますので、1歳未満の乳児に与えないで下さい。

※ この商品には、洋酒を使用しております