

京都 一献うえ原監修
和風おせち 鞍馬

UE-KU-1

名 称	そうざい(おせち詰め合わせ)	
原材料名	伊達巻、さわら西京焼、紅あずま甘露煮、有頭海老、さつま芋きんとん、海老と野菜のセビーチェ、黒仕込ローストビーフ、黒豆煮、蒸鶏と野菜のトマトソース和え、笹巻茶巾(柚子あん)、彩り大根なます、ホエー豚角煮、海老とブロッコリーのテリーヌ、若桃甘露煮、活アワビ旨煮、トラウトサーモンロール、厚切り筍旨煮、にしん甘酢漬、金胡麻鮪角煮、鶏やわらか炭火焼、一口にしん昆布巻、帆立照焼、黒糖ローストポーク、たたきごぼう、わらび餅風 あまおう、わらび餅風 抹茶、珈琲煮豆、白花豆煮、イタリアンソーセージ、かまぼこ(紅)、合鴨ローススモーク、えびと枝豆のしんじょ、釜揚げわかめ、小松菜と舞茸の煮浸し、松前数の子、椎茸香煮、洋風ブロッコリー、ドライトマト赤ワイン煮、味付数の子、湯葉団子旨煮、花形人参旨煮、かまぼこ(白)、いわし田作り、栗甘露煮、葉付金柑、レモンスライス、梅酢レンコンの芽、いくら醤油漬、生麩(桜)、スタフドオリーブ、ボイルきぬさや、スライスブラックオリーブ、生麩(梅)ノソルビット、加エデンプン、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、増粘剤(加エデンプン、増粘多糖類)、酒精、酸味料、pH調整剤、着色料(カラメル、ココア、コチニール、紅麹、カロチノイド、アントシアニン)、酢酸Na、甘味料(ステビア、スクラロース、カンゾウ)、グリシン、リン酸塩(Na)、乳化剤、くん液、V.C、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、重曹、保存料(ソルビン酸K)、塩化Ca、セルロース、香料、乳酸Ca、糊料(アルギン酸Na、グァーガム)、トウガラシ抽出物、発色剤(亜硝酸Na)、V.B1、V.B2、漂白剤(亜硫酸塩)、グルコン酸鉄、ピロリン酸Na、(一部に小麦・卵・乳成分・えび・あわび・いか・いくら・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチンを含む)	
内 容 量	1セット	栄養成分表示 (1セット当たり)
賞味期限	2027年1月31日(冷凍状態のまま)	熱 量 2076 kcal
保存方法	要冷凍(-18℃以下)	たんぱく質 125.9 g
製 造 者	株式会社福膳 宮城県刈田郡蔵王町 大字平沢字小高屋敷26-1	脂 質 68.5 g
		炭 水 化 物 243.1 g
		食塩相当量 16.6 g

※推定値

解凍方法：冷蔵庫(10℃以下)に入れ、約24時間解凍してください。

詳細は同梱のしおりをご確認ください。

※商品のお問い合わせにつきましてはお買い求め頂いた販売店へお問い合わせください。

※本品製造工場では特定原材料8品目のうち、かに・くるみを含む製品と共通の設備で製造しています。

※リサイクルの際は、自治体の定める区分に従ってください。



4 589854 150179



敷紙



ブラカップ
外装フィルム

商品名京都一献うえ原監修 和風おせち「駿馬」						
段	品名	原材料名※使用割合の多い順に記載	主原料及び原産国	アレルギー (特定原材料4品目)	アレルギー (特定原材料に準ずるもの20品目)	含まれる食品添加物
一段	伊達巻	鶏卵、砂糖、魚肉、でん粉、みりん、大豆たん白、食塩、植物油	鶏卵（日本）	小麦・卵	大豆	乳化剤、増粘多糖類
	いくら醤油漬	マス卵、醤油、オリーブ油、還元水あめ、食塩、かつお節エキスを、粉末水あめ、発酵調味料、みりん、砂糖	マス卵（アメリカ、ロシア）	小麦	いくら・さば・大豆	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、甘味料（カンゾウ）
	黒豆煮	還元水あめ、黒大豆、砂糖、食塩	還元水あめ（タイ製造）、黒大豆（日本）		大豆	
	生麩（梅）	小麦粉、もち粉	小麦粉（国内製造）	小麦		着色料（コチニール、クチナシ）
	にしん甘酢漬	ニシン、魚卵、食塩、醸造酢、人参、砂糖、砂糖混合異性化液糖、米発酵調味料、生姜粉末	ニシン（ノルウェー）			ソルビット、甘味料（ステビア）、酸味料、調味料（アミノ酸等）、アナトー色素
	いわし田作り	カタクチイワシ、砂糖、水あめ、醤油、たん白加水分解物、寒天	カタクチイワシ（日本）	小麦	大豆	
	蜜付金柑	金柑、砂糖、還元水あめ	金柑（韓国）			トレハロース、酸化防止剤（V、C）、pH調整剤、酸味料
	帆立照焼	【帆立ムニエル】蒸しほたて（ホタテガイ）、小麦粉、食用オリーブ油、味付塩こしょう 【照焼たれ】糖液（水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醤油、食塩、醸造酢、チキンエキス	【帆立ムニエル】ホタテガイ（日本） 【照焼たれ】水あめ（国内製造）	【帆立ムニエル】小麦 【照焼たれ】小麦	【照焼たれ】大豆・鶏肉	【帆立ムニエル】調味料（アミノ酸等） 【照焼たれ】増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム、寒天）、カラメル色素
	有明海老	エビ、食塩	エビ（タイ又はマレーシア） ※エビの産地は2026年の使用計画	えび		
	香茶巾（柚子あん）	小麦グルテン、もち米粉調製品（もち米粉、砂糖）、いんげん豆、砂糖、みそ、よもぎ、水あめ、柚子	小麦グルテン（国内製造）	小麦	大豆	調味料（アミノ酸等）
	さつま芋さんどん	さつまいもペースト、砂糖、水あめ、還元水あめ、寒天	さつまいもペースト（インドネシア製造、ベトナム製造）			クチナシ色素
	蜜甘醬煮	栗、砂糖	栗（中国）			酸化防止剤（V、C）、クチナシ色素、漂白剤（亜硫酸塩）
	さわら西京焼	サワラ、みそ、水あめ、みりん、砂糖、食塩	サワラ（日本）		大豆	pH調整剤、V、B2
	彩り大根なます	大根、砂糖、人参、醸造酢、柚子皮、食塩、醤油、昆布、たん白加水分解物、唐辛子	大根（日本）	小麦	大豆	
	味付数の子	ニシン卵、醤油、米発酵調味料、還元水あめ、水あめ・砂糖混合異性化液糖、魚介エキス、みりん、食塩、酵母エキス	ニシン卵（アメリカ又はカナダ） ニシン卵の産地は、2025年の使用実績順	小麦	さば・大豆	ソルビット、pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、酒精、甘味料（ステビア）
二段	かまぼこ（紅）	魚肉、砂糖、でん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、糖蜜だし	魚肉（輸入）	卵・えび	大豆	コチニール色素
	かまぼこ（白）	魚肉、砂糖、でん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、糖蜜だし	魚肉（輸入）	卵・えび	大豆	
	小松菜と舞茸の煮浸し	小松菜、舞茸水素、人参、ホテイアオイ、和風調味料、醤油、砂糖、ごま	小松菜（日本）	小麦	ごま・大豆	調味料（アミノ酸等）
	花形人参醬煮	人参水素、砂糖、醤油、酵母エキス、寒天	人参水素（中国製造）	小麦	大豆	調味料（アミノ酸等）
	白花生煮	白花生、砂糖、ぶどう糖、水あめ、食塩	白花生（中国）			ソルビット、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、漂白剤（亜硫酸塩）
	紅あずま甘露煮	さつまいも、水あめ、砂糖、食塩	さつまいも（インドネシア、ベトナム）			V、C、クチナシ色素、増粘多糖類
	松前数の子	塩漬人参（人参、食塩）、昆布、砂糖、数の子、醤油、するめ、砂糖混合ぶどう糖米液糖液、アミノ酸液、食塩、いかエキス調味料、発酵調味料、醸造酢、かつおエキス調味料、たん白加水分解物、酵母エキス	人参（日本）	小麦	いか・大豆	調味料（アミノ酸等）、酒精、酸味料、増粘多糖類、pH調整剤、保存料（ソルビン酸K）、リン酸塩（Na）、乳酸Ca、トウガラシ抽出物、着色剤、V、B1
	わらび餅風 抹茶	水あめ、砂糖、さなご、抹茶	水あめ（国内製造）		大豆	加工デンプン、ソルビット、増粘多糖類、酸味料
	わらび餅風 あまおう	水あめ、砂糖、いちごピューレ（あまおう）、でん粉	水あめ（国内製造）			加工デンプン、ソルビット、ベニコロジ色素、増粘多糖類、酸味料、香料
	活アワビ醬煮	エゾアワビ、醤油、みりん、加工黒糖、醸造調味料、昆布、いわし煮干し、かつお節、乾椎茸、食塩	エゾアワビ（韓国）	小麦	あわび・大豆	調味料（有機酸）
	蜜揚げわかめ	わかめ	わかめ（日本）			pH調整剤
	たまごごぼう	ごぼう、醤油、砂糖、みりん、ごま、風味調味料、醸造酢	ごぼう（日本）	小麦	ごま・大豆	トレハロース、調味料（アミノ酸等）、酸味料
	一口にしん昆布巻	ニシン、昆布、砂糖、醤油、たん白、発酵調味料、みりん、かつお節エキス、魚肝	ニシン（ロシア、オランダ）	小麦	大豆	
	鶏やわらか炭火焼	鶏肉、食塩、コショウ、コーングリッツ、上新粉、でん粉、酵母エキス	鶏肉（日本）		鶏肉	調味料（アミノ酸等）
	金箔茶鮎肉煮	まぐろ加工品、水あめ、醤油、砂糖、金ごま、食塩、寒天	まぐろ加工品（国内製造）	小麦	ごま・大豆	調味料（アミノ酸）
三段	漬菜団子醬煮	漬菜（漬伝子組換え不分別）、かつお・昆布だし、醤油、みりん、砂糖、かつお節エキス、調味料（醸造酢、ホップ）	漬菜（中国製造）	小麦	大豆	トレハロース、増粘多糖類、酸味料
	厚切り鶏醬煮	たけのこ水素、砂糖、食塩、醤油、かつお節エキス	たけのこ水素（中国製造）	小麦	大豆	調味料（アミノ酸等）、酸味料
	ボイルきぬさや	きぬさや	きぬさや（中国）			
	えびと枝豆のしんじょ	スケトウダサリ身、植物油、えび、たまねぎ、粉末状植物性たん白、淡明卵、枝豆、豚脂、でん粉、油脂加工食品、砂糖、みりん、食塩	スケトウダサリ身（ロシア製造、国内製造、アメリカ製造）	小麦・卵・乳成分・えび	大豆・豚肉	トレハロース、グリシン、ソルビット、酢酸Na、調味料（アミノ酸）、pH調整剤、リン酸塩（Na）、紅褐色色素、乳化剤
	椿苺醬煮	乾しいたけ、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩、寒天	乾しいたけ（中国製造）	小麦	大豆	調味料（アミノ酸等）、酸味料
	生麩（桜）	小麦粉、もち粉	小麦粉（国内製造）	小麦		着色料（コチニール、クチナシ）
	梅酢レンコンの手	蓮根、梅酢、醸造酢、醤油、砂糖、食塩	蓮根（ベトナム）	小麦	大豆	ソルビット、調味料（アミノ酸等）、アントシアニン色素、乳酸Ca、酸味料、甘味料（ステビア）、香料
	海老とブロッコリーのデリソース	赤肉すり身（いとりだい、砂糖）、エビ、乳等を主要原料とする食品、ブロッコリー、赤パプリカ、卵白、植物油、ほうれん草、発酵調味料、砂糖、でん粉、食塩、魚介エキス、乳たん白	赤肉すり身（ベトナム製造）、エビ（タイ）	小麦・卵・乳成分・えび	大豆	加工デンプン、トレハロース、調味料（アミノ酸等）、グリシン、乳化剤、pH調整剤
	レモンスライス	レモン	レモン（南アフリカ共和国）			
	ホエー豚角煮	豚肉、醤油、砂糖、みりん、水あめ、清酒、食塩、食塩、ゼラチン、ポークエキス、卵白加水分解物	豚肉（カナダ）	小麦・卵	大豆・豚肉・ゼラチン	増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、トレハロース、酢酸Na、調味料（アミノ酸）、カラメル色素、グリシン、リン酸塩（Na）、重曹、乳化剤
	味噌煮豆	大豆花豆、砂糖、還元水あめ、味噌、食塩	大豆花豆（中国）			増粘多糖類、香料
	黒糖ローストボーク	豚肉、糖類（黒砂糖、上白糖）、ぶどう糖）、食塩、香辛料、インスタントコーヒー	豚肉（デンマーク）		豚肉	調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（V、C）、発色剤（亜硝酸Na）
	ドライトマト赤ワイン煮	ドライトマト（トマト、砂糖）、水あめ、砂糖、赤ワイン	トマト（タイ）			酸味料、酸化防止剤（V、C、亜硫酸塩）、香料、アカキャベツ色素
	洋風ブロッコリー	ブロッコリー、食塩、チキンコンソメ	ブロッコリー（エクアドル）	小麦・乳成分	大豆・鶏肉	pH調整剤、グリシン、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料
	合鴨ロースステーキ	合鴨肉、ぶどう糖、食塩、大豆たん白、白こしょう	合鴨肉（中国）		大豆	ポリリン酸Na、調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸Na）
三段	黒仕込ローストビーフ	牛もも肉、食塩、香辛料、砂糖、黒ごま、黒米粉、粉末醤油、酵母エキス	牛もも肉（オーストラリア）	小麦	牛肉・ごま・大豆	調味料（アミノ酸等）、着色料（ココア）、pH調整剤
	イタリアンソーセージ	リオンソーセージ【豚肉、豚脂、糖類（粉末水あめ、砂糖）、パプリカ、結着材料（大豆たん白、粗ゼラチン）、食塩、香辛料、酵母エキス】	豚肉（輸入）		大豆・豚肉・ゼラチン	リン酸塩（Na）、pH調整剤、調味料（アミノ酸）、くん液、酸化防止剤（V、C）、発色剤（亜硝酸Na）
	スタッドオリーブ	塩漬【オリーブ、赤ピーマン、漬け原材料（食塩）】	塩漬（スペイン製造）			塩化Ca、糖類（アルギン酸Na、グァーガム）、酸味料、酸化防止剤（V、C）
	黒肉と野菜のトマトソース和え	黒しんじょ【黒みそ肉、植物性たん白、醤油、食塩、香辛料】、トマトソース【トマトペースト、ダイストマト、ぶどう発酵調味料、砂糖、ソルトオニオン、植物油、おろしにんにく、食塩、醸造酢、チキンエキス、たまねぎエキス、酵母エキス、たん白加水分解物、コショウ末、香辛料、セロリパウダー】、加熱液野菜ミックス【ズッキーニ、なす、赤パプリカ、豊パプリカ、食用バーム油、食塩】	黒みそ肉（日本）	小麦・乳成分	大豆・鶏肉・りんご	酒精、増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）
	スワイズブラックオリーブ	オリーブ加工品（オリーブ、食塩）	オリーブ加工品（アメリカ製造）			グルコン酸鉄
	トラウトサーモンロール	サーモントラウト、食塩、砂糖	サーモントラウト（チリ）		さけ	
	若狭甘露煮	桃、砂糖、キヌール	桃（日本）		もも	酸味料、酸化防止剤（V、C）、香料
三段	海老と野菜のセビーチェ	ボイルえび（エビ、食塩）、ブロッコリー、グリーン野菜（赤パプリカ、黄パプリカ）、醸造酢、たまねぎ、植物油、砂糖、食塩、レモン果汁、香辛料	ボイルえび（インドネシア製造）	えび	りんご	調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）
	生麩（桜）	小麦粉、もち粉	小麦粉（国内製造）	小麦		着色料（コチニール、クチナシ）