

◎表示ラベル貼付用紙

※2026/9/14現在、仕入れの都合等により今後変更の可能性がございます。①

盛付委託工場（製造所）は一例であり変更になる可能性がございます。

【酒肴一段】

お願い

2027年明けましておめでとうございます。
この度は当社のおせち料理をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。

●おせち料理の解凍方法

〈フタをしたままお重ごと〉冷蔵庫にて解凍してください。冷蔵庫（5～10℃前後）で約24時間で解凍いたします。冷蔵庫の温度により解凍時間は前後いたします。

●解凍時間目安

冷蔵庫(5～10℃前後)	約24時間
--------------	-------

※解凍方法の詳細につきましては、ふたに貼付されているシール「解凍方法のご注意」をご参照ください。

栄養成分表示（1包装当たり）	
エネルギー	872 kcal
たんぱく質	62.9 g
脂質	27.4 g
炭水化物	96.1 g
食塩相当量	15.5 g

（推定値）

JANコード記載予定

名称	惣菜（酒肴おせち一段）
原材料名	数の子醤油漬（国内製造）、栗甘露煮、にしん昆布巻、甘海老塩辛、いかの塩辛、雲丹くらげ、海鮮サラダ、かに甘酢漬、クリームチーズ味噌漬、紅梅くらげ、さしみいか黄金和え、山菜あさり、蛸のわさび漬、なまこぼん酢、野沢菜昆布、いくら醤油漬、黒豆甘露煮、紅白なます（大根、醸造酢、砂糖、人参、その他）、子持まかり（サッパ、カラフトシシャモ卵、砂糖混合異性化液糖、その他）、菜の花ひたし、焼帆立、海老の旨煮、くるみちりめん、鮭柚庵焼（銀鮭、醤油、みりん、その他）、唐墨、梅人参／調味料（アミノ酸等）、着色料（赤102、赤106、カロチノイド、黄4、黄5、カラメル、クチナシ、紅麹、ウコン、銅葉緑素、金）、糊料（増粘多糖類、加工デンプン、CMC）、酸味料、pH調整剤、酸化防止剤（V.C、EDTA-Ca・Na、亜硫酸塩、エリソルビン酸Na）、ソルビット、酒精、漂白剤（亜硫酸塩）、甘味料（ソルビット、ステビア）、香料、酵素、グリシン、加工デンプン、香辛料抽出物、酢酸Na、乳化剤、重曹、硫酸第一鉄、リン酸塩（Na）、乳酸Ca、保存料（ポリリジン）、（一部にえび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分・いか・いくら・ごま・さけ・さば・大豆・りんご・ゼラチンを含む）
内容量	2人前
賞味期限	2027年1月31日
保存方法	冷凍（-18℃以下）で保存して下さい。
製造者	株式会社 下鴨茶寮 京都市左京区下鴨宮河町62 TEL 075-692-2007

製造所 京都市南区上鳥羽北中ノ坪町23-1

 重箱容器  風呂敷、カップ 仕切り