

◎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。②

【和ニ20】

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

お重の上段と下段を分けて、〈フィルム包装のまま〉冷蔵庫にて解凍してください。冷蔵庫で約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
--------------	-------

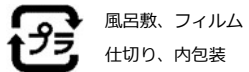
※解凍方法の詳細につきましては、ふたに貼付されているシール「解凍方法のご注意」をご参照ください。

栄養成分表示 (1包装当たり)	
エネルギー	1478 kcal
たんぱく質	80.6 g
脂質	53.7 g
炭水化物	170.6 g
食塩相当量	12.4 g

(推定値)

JANコード記載予定

名称	惣菜 (和風おせち二段)		
原材料名	紅白蒲鉾 (国内製造)、合鴨ロース燻製、ローストビーフ、栗きんとん (きんとん (さつま芋、砂糖、水飴、寒天)、栗甘露煮)、飛龍頭煮、叩き牛蒡、鱈の旨煮、黒豆甘露煮、にしん昆布巻、くるみ飴煮、かれい西京焼、椎茸旨煮、数の子醤油漬、湯葉俵 (湯葉俵 (大豆、イトヨリダイすり身、山芋、その他)、発酵調味料、砂糖、その他)、鮑旨煮、田作り (片口いわし、水飴、砂糖、その他)、海老の旨煮、紅白なますいくら添え (紅白なます (大根、醸造酢、砂糖、人参、その他)、いくら醤油漬)、金柑蜜煮、松笠烏賊白焼、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)、栗甘露煮、渋皮栗、若桃シロップ漬、梅人参、三度豆煮、粉しょうゆ/調味料 (アミノ酸等)、酸化防止剤 (V.C、EDTA-Ca・Na、V.E、亜硫酸塩、エリソルビン酸Na)、糊料 (増粘多糖類、加工デンプン、CMC)、pH調整剤、酸味料、保存料 (ポリリジン)、着色料 (カロチノイド、クチナシ、クチニール)、甘味料 (ソルビット、キシロース)、加工デンプン、リン酸塩 (Na)、トレハロース、香料、ソルビット、発色剤 (亜硝酸Na)、V.B ₁ 、漂白剤 (亜硫酸塩)、グリシン、乳化剤、焼成Ca、ミョウバン、重曹、硫酸第一鉄、環状オリゴ糖、酒精、香辛料抽出物、乳酸Ca、(一部にえび・くるみ・小麦・乳成分・あわび・いか・いくら・牛肉・ごま・さば・大豆・豚肉・もち・やまいも・ゼラチンを含む)		
内容量	二段重 (2～3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。		
販売者	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	大松食品株式会社 ダイマツヒラノファクトリー 大阪市平野区平野馬場1-4-18	 紙重箱容器	 風呂敷、フィルム仕切り、内包装
-----	--	---	---