

# 北海道おせち

全24種類

◆ お召し上がり方

おせちは冷凍でお届けしております。  
 冷蔵庫又は常温（暖房のないところ）で24時間程で解凍します  
 盛り付け済となっておりますので、そのままお召し上がりください。  
 解凍後は冷蔵庫で保管しお早めにお召し上がりください。

名称	おせち料理(冷凍食品)	栄養成分表示(100g当り)				
		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)
【巻の重】13品	原材料名	内容量	商品説明			
サーモンとアスパラの和えもの	アスパラガス、紅鮭(アメリカ産)、調味液(醤油、砂糖混合異性化液糖、還元水飴、魚介エキス、米発酵調味料、その他)、柚子シロップ漬け(柚子、砂糖)、がごめ昆布/調味料(アミノ酸等)、現状オリゴ糖、香料、酸味料、(一部に小麦・さば・さけ・大豆を含む)	20g	アスパラとサーモンを彩りよく和えました。			61.0 6.0 0.9 9.4 1.0
北海道産 たこやわらか煮	水たこ(北海道産)、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩、(一部に大豆・小麦を含む)	26g	柔らかい生原料の食感を加熱しても変わらず残し煮込みました。			88.0 12.0 0.8 7.0 0.7
北海道産 たらこ細切り昆布煮	真鱈卵(北海道産)、昆布(北海道産)、砂糖、米発酵調味料、醤油、食塩、(一部に大豆・小麦を含む)	26g	近海で水揚げされる真鱈の卵と肉薄で煮えやすい細切り昆布を炊き合せた北海道ならではの味です。			88.8 6.9 1.2 18.1 4.0
帆立の和え物	帆立ひも、枝豆、数の子、食塩、米発酵調味料、醤油/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒粕、酸味料、増粘多糖類、アナトー色素、(一部に小麦・大豆を含む)	26g	コリコリとした食感の帆立のひもを数の子と合わせました。			124.0 9.5 1.6 17.9 4.1
味付け数の子	数の子(カナダ産)、醤油、鰹節エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビトール)、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、カラメル色素、(一部に大豆・小麦を含む)	3本	バリバリとした食感の数の子を味付けしました。食感をお楽しみ下さい。			141.0 20.6 5.4 2.4 1.6
北海道産 棒だら煮	真鱈(北海道産)、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩、(一部に大豆・小麦を含む)	2切	淡白で水分の多い鱈の身を干すことで締りを良くし、食べやすいひと口サイズにカットして味付けしました。			122.0 18.3 0.2 14.1 1.2
北海道産 ローズサーモン	鮭(北海道産)、食塩、砂糖、コショウ、(一部にさけを含む)	1個	燻製にした鮭の身を一枚一枚丁寧に花形に作り上げました。			110.0 22.1 2.4 0.0 2.0
北海道産 ほたてうま煮	帆立貝(北海道産)、醤油、砂糖、米発酵調味料、(一部に大豆・小麦を含む)	3個	北海道産のほたてを、あっさりとした醤油味でふっくらと炊きました。			130.0 13.6 1.4 14.3 2.1
北海道産 甘えび酒蒸し	あまえび(北海道産)、清酒、食塩、(一部にえびを含む)	3尾	生食でも美味しい甘えびを、酒蒸しにしました。頭部のみも美味しく食べられます。			103.0 21.9 1.6 0.2 1.3
北海道産 紅ずわいがに爪	紅ずわいがに(北海道産)、食塩、(一部にかにを含む)	2本	身の締りが良い爪部分だけを選びました。			55.0 13.2 0.2 0.0 1.2
笹巻つくね	鶏肉(ブラジル産)、砂糖、玉ネギ、醤油、パン粉(小麦粉、ショートニング、ふどう糖、食塩)、卵、植物油/イーストフード、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆・小麦・鶏肉・卵を含む)	2本	鶏つくねをおめでたい笹で包みました。笹の香りが風味を増します。			167.0 16.4 4.4 15.5 0.8
北海道産 鮭西京焼	鮭(北海道産)、味噌、米発酵調味料、(一部に大豆を含む)	2切	北海道で水揚げされた鮭を調味みそで味付けし焼きました。			147.0 19.3 4.0 5.9 1.8
伊達巻	鶏卵、砂糖、魚肉(たら)(北海道産)、米発酵調味料、馬鈴薯澱粉、食塩、植物油、(一部に卵・大豆を含む)	3切	鮭のすりみに玉子を加えた、お正月には欠かせない一品です。			217.0 8.5 5.0 32.5 0.7
【貳の重】11品						
紅ずわいがに爪のふわふわ煮	食用なたね油、魚肉すりみ、牛乳、紅ずわいがに、たまねぎ、小麦粉、乳等を主原料とする食品、ココナッツ、しょうゆ漬け(大根、胡瓜、生姜、アミ/酸味、還元水飴、食塩)、にんじん、かに風味かまぼこ、鶏卵、パン粉、澱粉、バター、マーガリン、砂糖、米発酵調味料、大豆たん白、食塩、しょうゆ、カニエキス調味料/増粘剤(酢液澱粉)、調味料(アミノ酸等)、加工澱粉、乳化剤、カゼインNa、メタリン酸Na、炭酸塩(K、Ca)、香料、酸味料、安定剤(増粘多糖類)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(ゼラチン、黄4、紅1、青1)、くん液、漂白剤(メタ亜硫酸Na)、(一部に乳成分・かに・卵・小麦・ゼラチンを含む)	2個	紅ずわいがにの爪肉に旨いココナッツ風味の衣を付け、蒸しました。			278.0 6.7 22.8 10.9 0.9
ぶり照り焼き	ぶり(北海道産)、醤油、米発酵調味料、砂糖、(一部に大豆・小麦を含む)	2切	脂ののったぶりを照り焼きにしました。			245.0 21.0 13.2 15.4 0.9
メープルくるみ	くるみ、メープルシロップ、砂糖、還元水飴、水飴、果糖ぶどう糖液糖、醤油、食塩、寒天/カラメル色素、香料、(一部に大豆・小麦・くるみを含む)	20g	くるみの甘さと香ばしさをお楽しみください。			566.0 10.5 48.9 30.8 0.8
手まり餅	上新粉、上白糖、ゴマダレ(砂糖、すりごま黒、還元水飴、醤油)/糊料(加工澱粉)、酵素、トレハロース、着色料(紅こうじ)、乳化剤、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、(一部に大豆・小麦・乳成分・ごまを含む)	2個	おめでたい紅白をあしらったひと品です。			246.0 2.2 1.0 57.0 0.1
サーモンマリネ	玉葱(北海道産)、スモークサーモン(北海道産)、ピーマン、パプリカ、米酢、植物油、砂糖、食塩、米黒酢、オリーブ油、レモン果汁、胡椒、(一部にさけを含む)	60g	素材の味を生かすためにシンプルな味付けにこだわって仕上げました。サーモンの旨味たっぷりの豊かなマリネです。			81.0 2.9 3.7 9.9 1.4
北海道産 いくら醤油漬	いくら(北海道産)、醤油、昆布だし、(一部に大豆・小麦・いくらを含む)	60g	秋鮭の卵をひと粒、ひと粒丁寧にのみほぐし、昆布だしをかけた醤油に漬け込みました。			248.0 29.4 13.8 1.1 3.3
北海道産 ほたてつつみ昆布	昆布(北海道産)、帆立(北海道産)、醤油、砂糖、干瓢、みりん、(一部に大豆・小麦を含む)	2個	北海道産の昆布に帆立を巻き上げじっくりと炊き上げました。			92.0 5.2 0.4 20.8 2.6
北海道産 黒豆煮	黒大豆(北海道産)、砂糖、(一部に大豆を含む)	50g	北海道産の黒豆をじっくり炊き上げ柔らかく仕上げました。			255.0 10.7 6.0 41.4 0.1
水晶梅串	砂糖、水飴、寒天、梅果汁(梅、砂糖、蜂蜜)、しそ、卵白/クエン酸、香料、着色料(赤色102号)、(一部に卵を含む)	1個	彩の良い一品です。			268.0 0.3 0.0 69.1 0.3
紅白なます(北海道産昆布寄せ)	大根(北海道産)、砂糖、米酢、人参(北海道産)、昆布(北海道産)、食塩	50g	大根と人参を調味料群であえました。お正月に欠かせない一品です。			61.8 1.0 0.4 14.1 1.0
数の子松前漬	するめいか(北海道産)、昆布(北海道産)、数の子(カナダ産)、砂糖、還元水飴、醤油、料理酒、かつおだし、食塩、米発酵調味料、唐辛子、(一部にいか・大豆・小麦・サバを含む)	60g	春の訪れと共に水揚げされるしんから厳選した数の子と、するめいか、きざみ昆布を昔ながらの製法で漬け込みました。			123.0 8.1 1.4 22.5 3.6
内容量	上記記載					
賞味期限	2025.1.31					
保存方法	要冷凍(-18℃以下)で保存して下さい。					

(この表示値は、目安です。)