

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致しております。
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ある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)				
【壱の重】 13品	原材料名	内容量	商品説明	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)	
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)、環状オリゴ糖、香料、酸味料、(一部に小麦・さば・さけ・大豆を含む)	26g	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、本みりん、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	
北海道産たらこと細切り昆布煮	真鯛卵(北海道産)、昆布(北海道産)、砂糖、本みりん、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鯛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。	86.8	6.9	1.2	16.1	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)、酒精、酸味料、増粘多糖類、アノート色素、(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(サツカリンNa)、カラメル色素、(一部に大豆・小麦を含む)	3本	パリパ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	真鯛(北海道産)、砂糖、醤油、本みりん、食塩、(一部に大豆・小麦を含む)	2切	淡白で水分の多い鯛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、本みりん、(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つくらと炊きました。	130.0	13.6	1.4	14.3	2.1	
北海道産北海しまえび	北海えび(北海道産)、食塩、(一部にえびを含む)	3尾	獲れたてのしまえびをすばやく塩茹でし、えび独特の旨みを引き出しました。	94	19.7	1.5	0.4	2.3	
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、玉ねぎ、醤油、パン粉(小麦粉、ショートニング、ぶどう糖、食塩)、卵、植物油脂／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、本みりん、(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	魚肉(すけとうだら、いとよりだい)、鶏卵、砂糖、植物油、生クリーム、でんぶん、清酒、食塩、本みりん、醤油。ぶどう糖/調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分・卵・大豆を含む)	3切	鯛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	
【弐の重】 11品									
紅ずわいがに爪のふわふわ蒸し	食用なたね油、ベニズワイガニ(日本)、魚肉すり身、たまねぎ、牛乳、人参、小麦粉、乳等を主原料とする食品、ココナッツ、かに風味かまぼこ、鶏卵、砂糖、パン粉、澱粉、バター、マーガリン、醸造調味料、大豆たん白、食塩、醤油、かにエキス調味料/増粘剤(加工澱粉)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、カゼインNa、メタリン酸Na、安定剤(増粘多糖類)、着色料(カラテン、紅麹)、漂白剤(メタ重亜硫酸Na)、(一部にかに、乳成分、小麦、大豆、卵、ゼラチンを含む)	2個	紅ずわいがにの爪肉に香ばし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、本みりん、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、ごま、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)、スマートサーモン(北海道産)、ピーマン、パプリカ、米酢、植物油脂、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、ひと粒丁寧にもみほぐし、昆布だしをきかせ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(北海道昆布乗せ)	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	大根と人参を調味酢であえました。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に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	2026. 1.31								
保存方法	要冷凍(-18°C以下)で保存して下さい。								

(この表示値は、目安です。)