

# 流水市場 北海道のおせち 全36種類

◆お召し上がり方 おせちは冷凍でお届け致します。  
 冷蔵庫（10℃以下）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)	内容量	商品説明	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)	
【舌の重】 12品	原材料名								
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)	4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	20.6	5.4	2.4	1.6	
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/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	16.4	4.4	15.5	0.8	
北海道産にしん甘露煮	にしん(北海道産)、砂糖、醤油、(一部に大豆・小麦を含む)	2切	身欠きにしんを骨まで柔らかく煮上げてあります。	256	14.9	11.3	22.3	1.8	
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	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	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	22.1	2.4	0.0	2.0	
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)	4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。	34	7.5	0.3	0.0	0.3	
ずわいがにに甲羅盛り	ズワイガニ(棒肉・フレーク)(ロシア産・国内製造)、食塩、(一部にかにを含む)	1個	ずわいがにの棒肉とむき身を甲羅に盛り付けました。	58	12.9	0.5	0.2	1.3	
刻み昆布	昆布(北海道産)	10g	北海道産の昆布を細切りにしました。お好みでしょうゆやポン酢しょうゆで召し上がりください。	9	0.2	0.0	2.1	0.0	
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(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	6.0	0.9	9.4	1.0	
市松錦糸巻	錦糸玉子(鶏卵、砂糖、その他)、ゼラチン、人参、醤油、砂糖、高野豆腐、鰹節エキス/増粘剤(加工澱粉)、ソルビトール、pH調整剤、凝固剤、グリシン、重曹、カロチン色素、(一部に小麦・卵・ゼラチン・大豆を含む)	2個	市松模様のきれいな錦糸巻きです。	88	10.9	1.6	7.5	1.5	
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	9.5	1.6	17.9	4.1	
北海道産エゾ鹿肉旨煮	エゾ鹿肉(北海道産)、醤油、砂糖、還元水飴、料理酒、生姜、長葱、(一部に大豆・小麦を含む)	26g	北海道産の鹿肉を佃煮風で煮込みました。	86	16.2	0.2	3.9	0.7	
【貳の重】 13品									
北海道産煮あわび	あわび(北海道産)、醤油、米発酵調味料、砂糖、(一部にあわび・大豆・小麦を含む)	1個	北海道産えぞあわびを醤油、みりん、砂糖で柔らかく煮込みました。	89	14.2	0.3	8.6	1.7	
刻み昆布	昆布(北海道産)	10g	北海道産の昆布を細切りにしました。お好みでしょうゆやポン酢しょうゆで召し上がりください。	9	0.2	0.0	2.1	0.0	
完熟金柑	金柑、砂糖/酒精	1個	国産の完熟した金柑を蜜に漬け込みました。酸味と甘みが絶妙に合わさった一品です。	123	0.3	0.5	31.2	0.0	
紅ずわいがにに爪のふわふわ蒸し	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(大根、胡瓜、生姜、アミノ酸液、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(酢酸澱粉)、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、紅麴、青1)、くん液、漂白剤(メタ重亜硫酸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香ばしいココナッツ風味の衣を付け、蒸しました。	278	6.7	22.8	10.9	0.9	
北海道産つぶ甘露煮	アニワバイガイ(北海道産)、醤油、砂糖、米発酵調味料、(一部に大豆・小麦を含む)	50g	北海道産のつぶを柔らかく煮ました。	103	15.6	0.5	8.8	1.6	
北海道産黒豆煮	黒大豆(北海道産)、砂糖、(一部に大豆を含む)	40g	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。お正月には欠かせない一品です。	255	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	0.3	0.0	69.1	0.3	
抹茶の栗きんとん	抹茶きんとん(生あん(ライ豆)、砂糖、オリゴ糖、寒天、抹茶(京都府和東町産)/着色料(紅麴、クチナシ色素)、香料、栗甘露煮(栗(国産)、砂糖)	80g	栗の風味を大切にじっくり練り上げました。	176	2.8	0.3	41.0	0.1	
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	21.0	13.2	15.4	0.9	
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	2.2	1.0	57.0	0.1	
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	10.5	48.9	30.8	0.8	
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	5.2	0.4	20.8	2.6	
海老とウニのテリーヌ	魚肉すり身(魚肉(イトヨリ)、澱粉、砂糖、食塩)(国内製造)、ポイルエビ、生クリーム、液卵白、ホタテ、マッシュルーム水煮、インゲン、コーンスターチ、ウニペースト、牛乳、食塩、液卵黄、小麦粉、バター/調味料(アミノ酸等)、糊料(グアー)、pH調整剤、着色料(黄4、黄5)、酸化防止剤(V.C)、(一部にえび・小麦・卵・乳成分を含む)	3切	国産のすりみと海老を使ったテリーヌです。	144	11.1	8.5	5.7	0.9	
【参の重】 11品									
ずわいがにに爪	ずわいがに(ロシア産)、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	13.2	0.2	0.0	1.2	
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)	2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	13.6	1.4	14.3	2.1	
日の出きぬた	大根、金時人参、卵加工品(鶏卵、砂糖、その他)、醸造酢、砂糖、日向夏果汁、食塩/糊料(セルロース)、(一部に卵・小麦を含む)	2切	見た目も鮮やかなきぬた巻です。	45	2.2	1.2	6.7	0.1	
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	鱈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	8.5	5.0	32.5	0.7	
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)	50g	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	12.0	0.8	7.0	0.7	
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、ひと粒丁寧にみほぐし、昆布だしをきかせた醤油に漬け込みました。	248	29.4	13.8	1.1	3.3	
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、(一部にかに・大豆・小麦・サバを含む)	60g	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	8.1	1.4	22.5	3.6	
しの湯葉	湯葉(大豆(北海道産)、植物油)、だしつゆ(醤油、みりん、かつお風味調味料、昆布)/調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆・小麦・乳成分を含む)	6個	北海道産の大豆を原料とした湯葉を油でサツと揚げ、お出汁で炊きました。	260	13.1	21.0	4.7	0.4	
梅麩	生麩(小麦粉、もち粉)(国内製造)、昆布だし/着色料(クチナシ)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆を含む)	2個	梅を象った生麩です。	227	19.7	1.7	33.1	0.0	
紅白なます(北海道産昆布乗せ)	大根(北海道産)、砂糖、米酢、人参(北海道産)、昆布(北海道産)、食塩	55g	彩のよい野菜を細かく刻み、調味酢であえました。お正月に欠かせない一品です。	62	1.0	0.4	14.1	1.0	
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)	40g	真鱈の卵と肉薄で煮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。	87	6.9	1.2	16.1	4.0	
内容量	上記記載			(この表示値は、目安です。)					
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。								