

# 都の洋風おせち

名称 品名	おせち料理(惣菜)	
	内容量	原材料名
大ダラバ蟹のふっくら蒸し	250g	ダラバガニ(アラスカ産)、レモン果汁、岩塩
活き車海老の白ワイン蒸し レモン風味	5尾	車海老(沖縄県産)、白ワイン、玉ねぎ、にんじん、セロリ、レモン果汁、岩塩、しょうゆ(小麦・大豆を含む)
金目鯛の蒸し物 生クリームと白味噌仕立て	60g	金目鯛の蒸し物(金目鯛(高知産)、白みそ(大豆を含む)、生クリーム(乳、大豆を含む)、味醂、岩塩)、れんこん赤ワイン風味(れんこん、赤ワイン、蜂蜜、赤ワインペネガー、岩塩)、味付け枝豆(大豆・小麦・乳を含む)
サザエと数の子のバジル風味	50g	サザエと数の子の和え物(味付け数の子(大豆・小麦を含む)、サザエ、その他(大豆・小麦を含む))、かつおだし(一部に乳成分を含む)、バジルペースト(濃縮ぶどう果汁、バルサミコ酢、加工でん粉(とうもろこし))、トマトジュレソース(トマトソース(一部に大豆を含む)、トマトコンソメ(ゼラチンを含む)、ゼラチン、岩塩)
キャビア	1瓶	キャビア、岩塩
オマール・ブルーのリエット	1瓶	ウミザリガニ(オマールエビ)、乳等を主要原料とする食品、シロトグラ、グリーン・スキャロップ、エシャロット、にんじん、バター、小麦粉、乳たん白加工品、食塩、パセリ、にんにく、香辛料
帆立貝柱のリエット	1瓶	グリーン・スキャロップ貝柱、シロトグラ、乳等を主要原料とする食品、エシャロット、にんじん、バター、小麦粉、乳たん白加工品、食塩、パセリ、しょうゆ、にんにく
十穀米グラッカー	2袋	小麦粉、植物油、ショートニング、穀物(小麦全粒粉、玄米、黒ごま、きび、あわ、ひえ、キヌア、アマランサス、大豆、大麦)、食塩、モルトエキス、ぶどう糖、イースト、膨脹剤
都厳選 黒毛和牛ローストビーフ 250g	【ローストビーフ】 250g 【ボン酢ジュレ】 25g 【西洋わさび】 25g	【都の和牛ローストビーフ】 牛肉(国産)、食塩、しょうゆ、おろししょうが、おろしにんにく、風味調味料(かつお)、ブラックペッパー、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に小麦、乳製品を含む) 【ボン酢ジュレ】 ボン酢(しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩、ゼラチン、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)) 【レフォル】 西洋わさび(北海道)、植物油、クエン酸、ビタミンC
ナッツ&フルーツチーズ	40g	クリームチーズ(生乳、クリーム、食塩)、ドライフルーツ(アプリコット、レッドカラント、干しブドウ)、フランボワーズ、落花生、ココナッツ、保存料(ソルビン酸カリウム、亜硫酸塩)、増粘多糖類
サーモンマリネ MIYAKOスタイル	100g	サーモン(ノルウェー産)、サーモンソース(スモークサーモン、生クリーム(乳・大豆を含む)、クリームチーズ(乳を含む))、ケッパー、岩塩、砂糖、ホワイトペッパー、バジル
彩り野菜のモザイクゼリー	80g	オマールコンソメ(えび・卵・大豆を含む)、ピーマン、ヤングコーン、紫芋、いんげん、ゼラチン、岩塩、ホワイトペッパー
ボルチーニ茸のムース&甘栗	100g	牛乳(国産大豆)、牛乳、栗甘露煮、ボルチーニソース(乳・カシューナッツ・くるみを含む)、生クリーム(乳、大豆を含む)、ゼラチン、岩塩、砂糖
真蛸とツブ貝の香草バター	55g	たこ(国産)、ツブ貝、しめじ、しいたけ、マッシュルーム、バター(乳等を主成分とする食品)、オリーブオイル、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、レモン果汁、パセリ、にんにく、蜂蜜、アーモンド、岩塩
いくらと北寄貝のサラダ仕立て	95g	北寄貝サラダ(魚肉すり身、北寄貝、いか、ししゃも卵、その他(卵・乳・小麦・えび・かに・大豆・ゼラチンを含む))、いくら醤油漬(いくら、大豆・小麦を含む)、生クリーム(乳・大豆を含む)
パテ・ド・カンパニユ マデラソース添え	80g	パテ・ド・コジョン(豚肉、鶏レバー、その他(原材料の一部に卵・乳・小麦・大豆・鶏肉を含む))、マデラソース(マデラ酒、その他(原材料の一部に乳・小麦・大豆・牛肉を含む))
ズワイ蟹の甘酢ゼリー寄せ	100g	ズワイガニ(ロシア産)、枝豆(大豆)、遺伝子組み換えてない、くらげ、味醂、酒、米酢、ゼラチン、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、かつお節
炙りふぐのボン酢ジュレ	55g	ふぐ(国産)、サフラン風味酢漬(だいこん、しょうが、ごぼう、こんぶ/調味料(アミノ酸)、酸味料、香料(サフラン等)、甘味料、酸化防止剤(ビタミンC))、ピーツ酢漬(大根、金時人参、ピーツすり身、砂糖、醸造酢、ゆず/調味料(アミノ酸等))、ボン酢ジュレ(しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩、ゼラチン/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む))
フォアグラ&とうもろこしのテリーヌ	100g	フォアグラ(ハンガリー産)、コーンビュレ、コンソメ(小麦・大豆・卵・牛肉・豚肉・鶏肉を含む)、生クリーム(乳、大豆を含む)、牛乳、ゼラチン、ブランデー、ポルト酒、蜂蜜、岩塩、ブラックペッパー、ピンクペッパー、香辛料
帆立とサーモンのほうれん草のテリーヌ	65g	帆立貝柱(北海道産)、生クリーム(乳、大豆を含む)、サーモン、しめじ、卵、岩塩、ほうれん草ビュレ、砂糖、ホワイトペッパー、バター(乳等を主成分とする食品)
鴨のロースト 蜂蜜風味〜ドライいちじく添え〜	65g	鴨肉(ハンガリー産)、乾燥いちじく、蜂蜜、バルサミコソース、岩塩、オレンジ皮、オレンジ果汁、ピンクペッパー、すだち皮
賞味期限	冷凍状態で2019年1月31日	
保存方法	マイナス18℃以下で保存して下さい。解凍後は冷蔵庫に保存の上、なるべくお早めにお召上がりください。	
販売者	株式会社都 広島県福山市春日町2丁目2-43	
加工者	大松食品株式会社プロセスセンター 大阪府大阪市東住吉区今林2-22-41	

※天候などの理由により、原材料産地が変更になる場合もございます。あらかじめご了承ください。

## アレルギー

えび、かに、小麦、卵、乳、落花生、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン

### 【お召上がり方】

- 解凍時間の目安は24時間です。
- 冷蔵庫または冷暗所(5〜10℃)で解凍してください。
- 解凍後は冷蔵庫で保管し、当日中にお召上がりください。

★詳しい解凍方法など、別紙「都の洋風おせち お品書き」に記載しておりますので、解凍前に必ずお読みください。



緩衝材  
包装袋  
シュリンク包装  
お品書き袋



外箱



重箱台紙  
印刷物  
箸袋  
包装箱