【「やまの」監修おせち 一陽来復 原料詳細】

	お品書き名	内容量	主原料	主原料原産地	原材料名	添加物名	アレルゲン
壱ノ重	赤海老黄金和え（アカエビコガネア）	30g	アルゼンチンアカエビ	アルゼンチン	アルゼンチンアカエビ、調味タレ(砂糖、米発酵調味料、たん白加水分解物、食塩、酵母エキス)、塩こうじ(米こうじ、食塩)、味付魚卵(かずの子、カラフトししゃも卵、砂糖、食塩、発酵調味料、還元水あめ、醸造酢、こんぶエキス、酵母エキス)、柚子	調味料(アミノ酸等)、酒精、酢酸(Na)、グリシン、増粘多糖類、着色料(モナスカス、カロチノイド)	えび
	梅甘露煮（ウメカンロニ）	3個	うめ果実	日本	うめ果実、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、醸造アルコール、食塩	–	–
	一口鮎柚子煮（ヒトクチアユユズニ）	3個	鮎	日本	鮎、水あめ、砂糖、しょうゆ、酒、みりん、柚子ピューレ	–	小麦・大豆
	鰆昆布〆（サワラコンブジメ）	3切	サワラ	日本 韓国	サワラ、醸造酢、砂糖、食塩、昆布エキス	pH調整剤	小麦
	蟹甘酢漬け（カニアマズヅ）	4本	ずわいがに	ロシア カナダ	ずわいがに、醸造酢、砂糖、しょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、柚子、食塩	酸味料、調味料(アミノ酸等)	かに・小麦・大豆
	紅白なます（コウハク）	20g	大根	日本	大根、にんじん、ゆず果皮、漬け原材料[糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩]	調味料(アミノ酸)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)	–
	明太子昆布〆（メンタイココンブジメ）	4切	すけとうだらの卵巣	ロシア アメリカ	辛子明太子(すけとうだらの卵巣、食塩、その他)、昆布	調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビトール)、酸化防止剤(ビタミンC)、ナイアシン、発色剤(亜硝酸Na)、酵素	–
	紅白魚甘露煮（ベニシラウオカンロニ）	13g	白魚	日本	白魚、川海老、砂糖、還元水あめ、清酒、しょうゆ、食塩、発酵調味料、水あめ、本みりん、酢、寒天	着色料(モナスカス)	えび・小麦・大豆
	松露絞り（ショウロシボ）	1個	バター豆	ミャンマー	生あん(ライマメ)、オリゴ糖、砂糖、もち米でん粉加工品	ソルビトール、グリシン、着色料(金箔)	卵
	梅花人参含め煮（バイカニンジンフクニ）	1枚	金時人参	日本	金時人参、発酵調味料、うすくちしょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酢酸Na、酒精、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)	小麦・大豆・さけ
弐ノ重	金箔黒豆（キンパククロマメ）	40g	黒大豆	日本	黒大豆、還元水あめ、砂糖、食塩	調味料(アミノ酸等)、着色料(金箔)、硫酸第一鉄	大豆
	渋皮栗甘露煮（シブカワグリカンロニ）	1個	栗	韓国	栗、砂糖	酸化防止剤(ビタミンC)	–
	さつまいも金団（キントン）	60g	さつま芋	インドネシア	焼き芋ペースト(さつま芋)、砂糖、オリゴ糖	–	–
	鮭幽庵焼き（サケユウアンヤ）	2切	マスノスケ	ニュージーランド	マスノスケ、しょうゆ、みりん、酒、砂糖、食塩	–	小麦・大豆・さけ
	鰆黄金焼き（サワラコガネヤ）	2切	サワラ	日本 韓国	サワラ、加糖卵黄、食塩、みりん	加工デンプン	卵
	銀鱈西京焼き（ギンダラサイキョウヤ）	2切	銀鱈	アメリカ ロシア	銀鱈、米味噌、水あめ、みりん、砂糖、食塩	pH調整剤、酒精、ビタミンB2	大豆
	烏賊雲丹焼きかんざし（イカウニヤ）	3本	いか	チリ 日本	いか、ウニソース、加糖卵黄、しょうゆ、みりん、砂糖、酒、食塩	酒精、甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、香料、増粘剤(キサンタン)	卵・乳成分・小麦・大豆・ゼラチン・いか
	梅花人参含め煮(重複)（バイカニンジンフクニ）	1枚	金時人参	日本	金時人参、発酵調味料、うすくちしょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酢酸Na、酒精、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)	小麦・大豆・さけ
参ノ重	紅蒲鉾（ベニカマボコ）	2切	たら	フランス	魚肉、砂糖、でん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし	着色料(カルミン酸)	えび・卵・大豆
			ぐち	タイ			
			ふえだい	タイ			
	白蒲鉾（シロカマボコ）	2切	たら	フランス	魚肉、砂糖、でん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし	–	えび・卵・大豆
			ぐち	タイ			
			ふえだい	タイ			
	さつまいも新丈レモン風味（シンジョウ フウミ）	3切	さつまいも	インドネシア	さつまいもペースト、レモン加工品、還元水あめ、加糖卵黄、マーガリン、寒天、食用植物油脂、食塩	乳化剤、香料、着色料(カロチノイド)	卵・乳成分・大豆
	豚肉柔らか煮（ブタニクヤワ ニ）	3切	豚肉	カナダ 日本	豚肉、しょうゆ、料理酒、みりん、生姜、砂糖	pH調整剤、調味料(アミノ酸等)	豚肉・大豆・小麦
	蛍烏賊含め煮（ホタルイカフクニ）	4個	ほたるいか	日本	ほたるいか、発酵調味料、しょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)	いか・小麦・大豆・さけ
	湯葉生姜煮（ユバショウガニ）	30g	大豆	日本	湯葉(大豆)、発酵調味料、しょうゆ、生姜、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酒精、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)	小麦・大豆・さけ
	田作り（タヅク）	5g	カタクチイワシ	日本	カタクチイワシ、還元水あめ、上白糖、こいくちしょうゆ、植物油脂、はちみつ、白ごま、レモン果汁	酸味料、香料	大豆・小麦・ごま
	からすみ	3切	ボラ卵	日本	ボラ卵、塩、酒	–	–
	お多福豆（タフクマメ）	3個	そら豆	ペルー	そら豆、砂糖、水あめ、赤酒、みりん、ワイン、食塩	着色料(金箔)	–
	芝海老甘露煮（シバエビカンロニ）	3尾	シバエビ	日本	シバエビ、砂糖、食用植物油、しょうゆ、おろし生姜	グリシン、酢酸Na	えび・小麦・大豆
	たたきごぼう	3本	ごぼう	日本	ごぼう、しょうゆ、砂糖、ごま、食塩	ソルビトール、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、唐辛子抽出物、漂白剤(次亜硫酸Na)	大豆・小麦・ごま
	真鯛焼き漬け（マダイヤ ヅ）	3切	マダイ	日本	マダイ、みりん、酒、食塩、昆布エキス	調味料(アミノ酸等)	–
	梅花人参含め煮(重複)（バイカニンジンフクニ）	1枚	金時人参	日本	金時人参、発酵調味料、うすくちしょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酢酸Na、酒精、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)	小麦・大豆・さけ
与ノ重	いくら醤油漬け（ショウユヅ）	5g	紅鮭卵	アメリカ	紅鮭卵、還元水あめ、しょうゆ、米発酵調味料、食塩、アミノ酸液、植物たん白加水分解物、みりん、清酒、魚介エキス、砂糖	調味料(アミノ酸等)、酸味料	小麦・いくら・大豆
	帆立魚醤和え（ホタテギョショウア）	30g	ホタテガイ	日本	ホタテガイ、調味液(発酵調味料、しょうゆ、還元水あめ、鮭魚醤、砂糖、その他)	増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、グリシン、酢酸(Na)、pH調整剤、保存料(しらこ)、酵素、ショ糖脂肪酸エステル、酒精、ソルビトール、酸味料	卵・小麦・さけ・さば・大豆
	若鶏五香焼き（ワカドリゴコウヤ）	2切	鶏肉	日本	鶏肉、しょうゆ、酒、ごま、馬鈴薯でん粉、けしの実、青さのり、山椒粉	pH調整剤、調味料(アミノ酸等)	小麦・ごま・鶏肉・大豆
	蒸し羊羹 白友禅包み（ム ヨウカンシロユウゼンヅツ）	3個	小豆	日本	こし餡、砂糖、栗甘露煮、黒大豆煮豆、ゼラチン、とうもろこしでん粉、寒天	糊料(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)、硫酸第一鉄	小麦・大豆・ゼラチン
	蟹爪含め煮（カニツメフクニ）	3本	ズワイガニ	ノルウェー カナダ	ズワイガニ、発酵調味料、しょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)	かに・小麦・大豆・さけ
	紅白市松寄せ（コウハクイチマツヨ）	2切	百合根	日本	百合根、白あん、砂糖、ゼラチン、梅肉(梅、食塩、砂糖、還元水飴、醸造酢、はちみつ)	酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(アカキャベツ、クチナシ)、甘味料(ステビア)	ゼラチン
	にしん香草オイル（コウソウ）	3切	ニシン	日本 ドイツ ノルウェー	ニシン、オリーブオイル、大豆油、にんにく、食塩、パセリ、バジル	調味料(アミノ酸)	大豆
	帆立スモーク（ホタテ）	4個	帆立	日本	帆立、砂糖、食塩、オニオンパウダー	pH調整剤	–
	梅花人参含め煮(重複)（バイカニンジンフクニ）	1枚	金時人参	日本	金時人参、発酵調味料、うすくちしょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酢酸Na、酒精、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)	小麦・大豆・さけ
伍ノ重	ムール貝スモーク（ガイ）	35g	ムール貝	チリ	ムール貝、オリーブオイル、砂糖、食塩、オニオンパウダー	pH調整剤	–
	鶏レバーとチーズの二層焼き（トリ ニソウヤ）	3切	生乳	オセアニア 日本	乳等を主要原料とする食品、鶏肉、里芋、鶏レバー、しょうゆ、砂糖、卵黄、かつお節、みりん、発酵調味料、でん粉	乳化剤、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料	卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉・ゼラチン
	烏賊明太子柚子風味（イカメンタイコユズフウミ）	25g	イカ	ロシア	イカ、辛子明太子、発酵調味料、しょうゆ、酒、刻み昆布、砂糖、柚子、昆布茶、カツオエキス、食塩	ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、酒精、グリシン、酸化防止剤(ビタミンC)、酢酸Na、pH調整剤、保存料(しらこ)、酸味料、香辛料抽出物、酵素、発色剤(亜硝酸Na)	小麦・いか・さけ・大豆
	数の子醤油漬け（カズ ノコショウユヅ）	3切	数の子	アメリカ カナダ	数の子、しょうゆ、米発酵調味料、砂糖、還元水あめ、鰹節エキス、食塩、植物たん白加水分解物、酵母エキス	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酒精、酵素	小麦・大豆・さば
	子持昆布松前漬け（コモチコンブマツマエヅ）	20g	子持昆布	アメリカ カナダ	子持昆布、しょうゆ、砂糖、米発酵調味料、昆布、鰹節エキス、還元水あめ、水あめ、ブドウ糖果糖液糖、食塩、植物たん白加水分解物、醸造酢、酵母エキス	酒精、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酵素	小麦・大豆・さば
	あわび福良煮（フクラニ）	1個	あわび	韓国	アワビ、だし(いわしふし、さばふし、そうだかつおふし)、還元水あめ、しょうゆ、みりん、米発酵調味料、昆布エキス	pH調整剤	小麦・大豆・あわび・さば
	高野豆腐含め煮（コウヤドウフフクニ）	3個	大豆	アメリカ カナダ	凍り豆腐(大豆)、砂糖、しょうゆ、発酵調味料、かつおエキス、昆布エキス、食塩	凝固剤、調味料(アミノ酸等)、重曹、酒精	小麦・大豆
	梅花人参含め煮(重複)（バイカニンジンフクニ）	1枚	金時人参	日本	金時人参、発酵調味料、うすくちしょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酢酸Na、酒精、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)	小麦・大豆・さけ
禄ノ重	くるみ柚子流し（ユズナガ）	3切	砂糖	タイ	砂糖、くるみ、水あめ、柚子果皮スライス、植物油、しょうゆ、みりん、寒天、食塩	加工デンプン、トレハロース、ソルビトール	小麦・くるみ・大豆
	のし梅（ウメ）	2切	砂糖	日本	砂糖、梅肉、水あめ、寒天	–	–
	甘栗甘露煮（アマグリカンロニ）	2個	栗	韓国	栗、砂糖	酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(カロチノイド)、漂白剤(亜硫酸塩)	–
	紅鮭昆布（ベニザケコンブ）	30g	紅鮭	タイ	紅鮭ダイスカット、発酵調味料、しょうゆ、酒、砂糖、刻み昆布、カツオエキス	酒精、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)、酸味料	小麦・さけ・大豆
	椎茸旨煮（シイタケウマニ）	3枚	乾燥椎茸	ベトナム	乾燥椎茸、しょうゆ、砂糖	–	小麦・大豆
	蟹とほうれん草の信田巻き（カニ ソウ シノダマ）	3切	イトヨリダイ	ベトナム	魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)、油揚げ、カニ風味蒲鉾(魚肉すり身、澱粉、その他)、ほうれん草、大豆油、卵白、紅ズワイガニ、でん粉、食塩	加工デンプン、豆腐用凝固剤、グリシン、増粘多糖類、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、香料、着色料(モナスカス)	小麦・卵・えび・かに・大豆
	海老麩含め煮（エビフフク ニ）	2切	小麦たんぱく	日本	小麦たんぱく、もち粉、干しえび、バナメイ海老パウダー、発酵調味料、しょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール)、保存料(しらこ)	えび・小麦・大豆・さけ
	粟麩含め煮（アワフフク ニ）	2切	小麦たんぱく	日本	小麦たんぱく、もち粉、あわ、発酵調味料、しょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)	小麦・大豆・さけ
	つぶ貝時雨煮（ガイ シグレニ）	30g	つぶ貝	日本	つぶ貝、発酵調味料、料理酒、しょうゆ、砂糖、しょうが	酒精、酸味料	小麦・大豆
	絹さや（キヌ）	2切	さやえんどう	グアテマラ	さやえんどう、発酵調味料、しょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)	小麦・大豆・さけ
	梅花人参含め煮(重複)（バイカニンジンフクニ）	1枚	金時人参	日本	金時人参、発酵調味料、うすくちしょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酢酸Na、酒精、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)	小麦・大豆・さけ
七ノ重	伊達巻き（ダテマ）	3切	鶏卵	日本 マレーシア リトアニア ブラジル	鶏卵、砂糖、魚肉、食塩、みりん	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、着色料(カロチノイド)	卵・小麦
	一口昆布巻き（ヒトクチコンブマ）	3個	昆布	日本	昆布、しょうゆ、還元水あめ、砂糖、かんぴょう、発酵調味料、水あめ、酵母エキス、寒天	調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類	小麦・大豆
	磯松風（イソマツカゼ）	5切	鶏肉	ブラジル	鶏肉、出汁入りとろろ(長芋、山芋、その他)、鶏卵、味噌加工品(米味噌、砂糖)、馬鈴薯でん粉、青のり、食塩	pH調整剤、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、ビタミンB2	小麦・卵・鶏肉・大豆・やまいも
	合鴨スモーク（アイガモ）	3切	あい鴨肉	タイ	あい鴨肉、食塩、砂糖、香辛料、紅茶	ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	–
	スモークサーモントラウト	3切	サーモントラウト	アメリカ デンマーク	サーモントラウト、砂糖、食塩、オニオンパウダー	–	さけ
	日向夏網笠（ヒュウガナツアミカサ）	2切	日向夏	日本	日向夏、砂糖	着色料(カロチノイド)	–
	オニオンマリネ	30g	たまねぎ	日本	たまねぎ、醸造酢、砂糖、食塩	–	–
	倍貝うま煮（バイ ガイ ニ）	4個	バイ貝	インド 日本	バイ貝、しょうゆ、砂糖	–	小麦・大豆
	海老艶煮（エビツヤニ）	5尾	えび	タイ	えび(ブラックタイガー)、砂糖、還元水あめ、しょうゆ、みりん、食塩	酒精、pH調整剤、グリシン	えび・小麦・大豆
	金柑蜜煮（キンカンミツニ）	1個	金柑	日本	金柑、砂糖	酸化防止剤(ビタミンC)	–
	市松海老包み串（イチマツエビツツクシ）	2本	バナメイえび	ベトナム	バナメイえび、醸造酢、大根、人参、砂糖、麦芽糖、発酵調味料、食塩	ソルビトール、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、酸化防止剤(亜硫酸Na)	えび
	穴子ひしお焼き（アナゴ ヤ）	4切	マルアナゴ	ペルー	マルアナゴ、塩麹	酒精	–
	梅花人参含め煮(重複)（バイカニンジンフクニ）	1枚	金時人参	日本	金時人参、発酵調味料、うすくちしょうゆ、カツオエキス、昆布エキス、食塩	グリシン、酢酸Na、酒精、調味料(アミノ酸等)、保存料(しらこ)	小麦・大豆・さけ
	梅麩（ウメフ）	2枚	小麦たん白	日本	梅麩、しょうゆ、発酵調味料、上白糖、還元水あめ、かつおエキス、昆布エキス、食塩	着色料(モナスカス、カロチノイド)、トレハロース、酒精、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆

使用する食材は天候不順やその他の予期せぬ事情等により、お断りなく変更する場合があります。予めご了承ください。

スカイネット株式会社
〒550-0014大阪市西区北堀江1-5-2
四ツ橋新興産ビル2F2号
TEL:0570-66-6456
Mail:info@skynet-c.jp