

# 北海道食材の無添加おせち

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。  
 解凍後、さらに室温（約20℃）の場所で1～2時間程度置いていただくことにより一層美味しく召し上がれます。  
 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)		
【壺の重】 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物	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、[原材料の一部に小麦、さばを含む]	26g	アスパラとサーモンを彩りよく和えました。
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、[原材料の一部に大豆、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。
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、[原材料の一部に大豆、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。
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、[原材料の一部に小麦、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。
北海道産 ほたてつみ昆布	昆布(北海道産)、帆立(北海道産)、醤油、砂糖、干瓢、みりん、[原材料の一部に大豆、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。
ずわいがに爪	ずわいがに(ロシア産)、食塩	2本	身の締りが良い爪部分だけを選びました。
北海道産 甘えび酒蒸し	あまえび(北海道産)、清酒、食塩	3尾	生食でも美味しい甘えびを、酒蒸しにしました。頭部のみそも美味しく食べられます。
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、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)、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	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。
北海道産 鮭香味焼	鮭(北海道産)、味噌、米発酵調味料、[原材料の一部に大豆を含む]	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。
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、[原材料の一部に大豆を含む]	3切	鱈のすりに玉子を加えた、お正月には欠かせない一品です。
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(サクカリンNa)、カラメル色素、[原材料の一部に大豆、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。
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、[原材料の一部に大豆、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ました。
北海道産 ローズサーモン	鮭(北海道産)、食塩、砂糖、コショウ	1ヶ	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。
【貳の重】 11品	原材料名	内容量	商品説明
紅ずわいが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、紅麹、青1)、くん液、漂白剤(メタ重亜硫酸Na)、[原材料の一部にゼラチンを含む]	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。
ぶり照り焼き	ぶり(北海道産)、醤油、米発酵調味料、砂糖、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	2切	脂ののったぶりを照り焼きにしました。
さんま酢漬	さんま(北海道産)、米酢、砂糖、食塩	2切	鮮度の良いさんまを使用し、甘酢漬けとしました。酢に漬けることで身締りが良く味が凝縮された一品です。
手まり餅	上新粉、上白糖、コマタレ(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、[原材料の一部に大豆、小麦、乳を含む]	2ヶ	おめでたい紅白をあしらったひと品です。
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	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。
北海道産 いくら醤油漬	いくら(北海道産)、醤油、昆布だし、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	60g	鮮度の良い秋鮭の卵をひと粒、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。
北海道産 ほたてふくら焼き	帆立貝(北海道産)、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]	4個	北海道産のほたてを、あっさりとした醤油味でふくらと焼きあげました。
北海道産 黒豆煮	黒大豆(北海道産)、砂糖、食塩	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。お正月には欠かせない一品です。
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)	1ヶ	彩のよい一品です。
紅白なます(北海道産昆布のせ)	大根(北海道産)、砂糖、米酢、人参(北海道産)、昆布(北海道産)、醤油、昆布だし、食塩	50g	彩のよい野菜を細かく刻み、調味酢であえいくら醤油漬を添えました。お正月に欠かせない一品です。
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、[原材料の一部に大豆、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。
内容量	上記記載		
賞味期限	2021. 1. 31		
保存方法	要冷凍(-18℃以下)で保存して下さい。		
製造者	中央水産株式会社 北海道稚内市末広2丁目6番25号		