

# 北海道食材の無添加おせち



## ◆ 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、さらに至温(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。

全33種類

名称	おせち料理(冷凍食品)		内容量	商品説明
【巻の重】 11品	原材料名			
味付け数の子	数の子(カナダ産)、醤油、饅頭エキス、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、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]		4本	バリバ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。
笹巻つくね	鶏肉(フランス産)、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 にしん甘露煮	にしん(北海道産)、砂糖、醤油、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]		3切	脂のりの良いにしんを身欠きにしんに干上げ、程よい歯ごたえを残し骨まで柔らかく煮上げてあります。
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	淡泊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しました。
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。
北海道産 北海しまえび	北海えび(北海道産)、食塩		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。
たらばがに切り足	たらばがに(ロシア産)、食塩		130g	ロシア産たらばがにの足を食べやすいようにカットしました。
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。
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、かつおぶし、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、カロテン色素、[原材料の一部に小麦を含む]		2個	市松模様のきれいな錦糸巻きです。
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、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘多糖類、アノトー色素、[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 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、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]		26g	北海道産の鹿肉を佃煮風で煮込みました。
【貳の重】 12品				
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、コナツツ、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(メタ亜亜硫酸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ナツツ風味の衣を付け、蒸しました。
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、[原材料の一部にあわび、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。
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。
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、		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。
北海道産 黒豆煮	黒大豆(北海道産)、砂糖		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。
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個	彩の良い一品です。
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]		40g	近海で水揚げされる真鱈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。
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。
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、[原材料の一部に大豆、小麦、乳を含む]		2個	おめでたい紅白をあしらったひと品です。
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。
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、干鰹、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。
【参の重】 10品				
北海道産クリームチーズの はちみつ和え	クリームチーズ(北海道産)、はちみつ、アーモンド、乳化剤、[原材料の一部に乳を含む]		40g	北海道産のクリームチーズとはちみつを和え、アーモンドを混ぜ込みました。そのままでも美味しいですが、パンやクラッカーに乗せても美味しく召し上がれます。
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]		2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。
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)、[原材料の一部に小麦を含む]		2切	見た目も鮮やかなきぬた巻です。
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	鱈のすりみに玉子を加えた、お正月には欠かせない一品です。
抹茶と紫芋の 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(京都府和束町産)/着色料(紅麹、クチナシ色素)、香料]、紫芋きんとん[生あん、砂糖、紫芋、オリゴ糖/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。
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、昆布だしをきかせた醤油に漬け込みました。
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。
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]		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。
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、黒黒酢、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 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、[原材料の一部に大豆、小麦を含む]		50g	北海道産のつぶを柔らかく煮ました。
内容量	上記記載			
賞味期限	2021. 1. 31 解凍後3日			
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			