

色鮮やかなおせちの数が、お正月の食卓を華やかに演出いたします。これから一年に福が来るよう、丹精込めて一品一品おつくりいたしました。愛するご家族と、気のおけない友人たちと、贈り合いのひとときをご堪能くださいませ。

おせち料理 2021

おせち料理

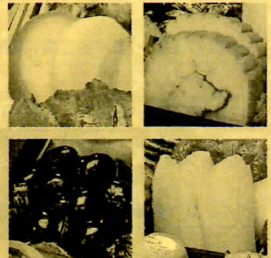
## おせち料理のいろは

### おせち料理とは？

中国が唐の時代に、一年を竹のように節で区切って特別な日を「節」と呼んだ習慣にならい、日本でも作物の収穫を季節ごとに感謝し、神様にお供えする食べ物を「御節供(おせちく)」と称していました。そこから、一年の節日で一番大切なお正月にふるまわれる料理を「おせち料理」と名付けたそうです。

### 縁起の良い料理のいわれ

- 【紅白蒲鉾】「初日の出」を表す、祝いの色、とされる紅白柄が由来。赤は慶びや魔除け、白は神聖や清浄を示しています。
- 【伊達巻】「伊達者」の着物に似ていることから華やかさを連想させ、巻物のような形が学業の成就も表していることが由来。
- 【黒豆】まめは元々、健康・丈夫を意味する言葉。「まめに働く」などの語呂合わせからも、元気の象徴として扱われます。
- 【数の子】ニシンの卵であることから「二親から多くの子が出るのはめでたい」という意を持ち、子孫繁栄を表しています。



## おせちに関するお願い

お求めいただいた「おせち料理」は、生の料理を盛り付けたものです。  
 お取り扱いには十分にご注意の上、必ず冷蔵庫(1℃~10℃)で保管し、消費期限までにお召上がりください。  
 ※仕入れ等の都合により、一部商品が異なる場合がございます。予めご了承ください。

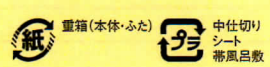
内容量	1個(三段重)	消費期限	令和2年1月2日
保存方法	冷蔵庫(1℃~10℃)で保管してください。		
加工者	株式会社 玉清 本社工場 〒474-0026 愛知県大府市桃山町1丁目81番地		

●卵、小麦、乳成分、えび、かにを含む製品と同一の工場で製造しています。

栄養成分表示(1製品あたり)

熱量	1830 kcal
たんぱく質	131.5 g
脂質	58.3 g
炭水化物	197.3 g
食塩相当量	19.7 g

(推定値)





名 称	惣菜(おせち)
品 目 名	原 材 料 名

『 巻の重 』 10品

鱈のうま煮	たら、還元水飴、醤油、砂糖、水飴、食塩、たん白加水分解物、でん粉、(一部に小麦・大豆を含む)
きんとん	砂糖、いんげん豆、水飴／着色料(クチナシ)
栗甘露煮	栗、砂糖／酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(クチナシ)
魚卵うま煮	真鱈卵、昆布、水飴、醤油、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、魚介類エキス、醸造酢／酒精、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、トレハロース、着色料(カラメル、アナトー、紅麹)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
酢だこ	たこ、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、ゆず果汁、食塩、たん白加水分解物／調味料、調味料(アミノ酸等)、安定剤(加工デンプン)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na、亜硫酸塩、ビタミンC)、ミョウバン、pH調整剤、(一部に大豆・りんごを含む)
黒豆	黒大豆、砂糖、還元水飴、発酵調味料、食塩、(一部に大豆を含む)
紅白なます	だいこん、にんじん、漬け原材料(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、醸造酢)／甘味料(ソルビトール、スクラロース)、調味料(アミノ酸)、酸味料、ビタミンB1
たつくり	片口いわし、砂糖、醤油、植物油脂／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
味付け数の子	にしん卵、米発酵調味料、白醤油、魚介エキス、食塩、砂糖、にしん魚醤、たん白加水分解物／調味料(有機酸等)、ソルビトール、酒精、ビタミンB1、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
にしん大漁漬け	にしん、塩漬け生姜、還元水飴、にんじん、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水煮菜の花、カラフトシヤモ卵、食塩、アミノ酸液／調味料、調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(チャ抽出物、ビタミンC)、着色料(アナトー)

『 式の重 』 11品

筑前煮	れんこん、こんにゃく、鶏肉、ごぼう、筍、発酵調味料、にんじん、砂糖、醤油、風味調味料(食塩、糖類(乳糖、砂糖)、風味原料(鰹節粉末、昆布エキス)、たん白加水分解物)、植物油脂／pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉を含む)
慈姑煮付	くわい、砂糖、味醂、醤油、鰹節、食塩／グリシン、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に小麦・大豆を含む)
椎茸煮	乾椎茸、醤油、砂糖、昆布だし、鰹だし、(一部に小麦・大豆を含む)
市松紅白蒲鉾	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味料、還元でん粉分解物、魚介エキス、風味調味料、植物油脂／加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(コチニール)、(一部に小麦・大豆を含む)
高野豆腐	凍り豆腐、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醤油、食塩／pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、炭酸K、豆腐用凝固剤、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
たたきごぼう	ごぼう、砂糖、水飴、醤油、食塩、ごま、風味調味料(鰹節)／甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
昆布巻き	昆布、砂糖、水飴、発酵調味料、醤油、かんぴょう、食塩、醸造酢／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
ぶり照り焼き	ぶり、果糖ぶどう糖液糖、醤油、砂糖、米発酵調味料、食塩、かきエキスパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料／増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麹)、pH調整剤、グリシン、(一部に小麦・大豆を含む)
サーモンチーズ巻き	魚肉(たら、たい)、紅鮭燻製(紅鮭、食塩、その他)、卵白、チーズ、乳等を主要原料とする食品、紅鮭、サーモントラウト、砂糖、キュウリキクルス、食塩、大豆たん白／加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、乳化剤、着色料(紅麹、カロチノイド、ウコン)、安定剤(グァーガム)、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、酸味料、乳酸Ca、くん液、フィチン酸、ミョウバン、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・さけ・大豆を含む)
焼湯葉巻き	湯葉、砂糖、醤油、食塩／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
イカのウニ焼き	いか、酒粕、米発酵調味料、醤油、食塩、塩うら、でん粉、砂糖／ソルビトール、酒精、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド)、香料、増粘剤(グァーガム)、(一部に小麦・いか・大豆を含む)

『 参の重 』 12品

鯉やわか煮	鯉、砂糖、醤油、水飴、米発酵調味料、粉末醤油、魚介エキス(魚介類)、生姜、寒天／pH調整剤、調味料(アミノ酸)、着色料(紅麹)、(一部に小麦・大豆・魚介エキス(魚介類)を含む)
帆立串照り焼き	ホタテ、醤油、砂糖、米発酵調味料、水飴、でん粉、(一部に小麦・大豆を含む)
海老の錦ロール	スクランブルエッグ(卵、植物油脂、その他)、魚肉(たら、砂糖)、カマンベールソース(植物油脂、カマンベールチーズパウダー、乳たん白、その他)、えび、でん粉、食塩、小麦たん白、醸造酢／トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、香料、乳化剤、甘味料(スクラロース)、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、グリシン、着色料(アナトー)、(一部にえび・小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
ビーフパストラミ	牛肉、還元水飴、食塩、卵たん白、水飴、香辛料、大豆たん白、乳たん白、ポークエキス／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・乳成分・牛肉・大豆・豚肉を含む)
完熟金柑	金柑、砂糖／酒精
豚角煮	豚肉、醤油、砂糖、味醂、清酒、かつお風味調味料、香味食用油、ねぎ、生姜／増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
海鮮マリネ	たまねぎ、にんじん、いか、スモークサーモン(サーモントラウト、食塩)、乳化液状ドレッシング、植物油脂、えび、赤ピーマン、黄ピーマン、食塩、香辛料、砂糖／ソルビトール、トレハロース、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、増粘多糖類、香料、香辛料抽出物、酸味料、卵白リゾチーム、(一部にえび・小麦・卵・いか・さけ・大豆を含む)
鶏つくね串	鶏肉、たれ(醤油、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、砂糖、でん粉、醸造酢、ウスターソース、ごま、食塩)、鶏皮、たまねぎ、パン粉、卵、砂糖、でん粉、醤油、植物油脂、粉末状大豆たん白、粒状大豆たん白、味醂、チキンガラスープ、食塩、酵母エキス／着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
伊達巻	卵、魚肉、砂糖、発酵調味料、食塩、植物せいの／加工デンプン、トレハロース、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、乳化剤、着色料(クチナシ)、(一部に小麦・卵を含む)
有頭海老塩焼き	えび、食塩／グリシン、酢酸Na、酸化防止剤(ビタミンC)、保存料(しらこ)、(一部にえび・さけを含む)
合鴨コース照り焼き風	合鴨肉、砂糖、醤油、発酵調味料、味醂、食塩、香辛料／pH調整剤、増粘剤(加工デンプン)、ポリリン酸Na、加工デンプン、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
串刺しニシ貝生姜風味	アカニシ貝、醤油、発酵調味料、砂糖、生姜汁、醸造酢、鰹節エキス、昆布エキス／ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、着色料(アナトー)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆を含む)