

平成三十一年(2019年)新春 ムソーお正月料理【原材料等一覧】

別紙・冷凍おせち料理セット



☆ 主原料産地は、**2018年10月12日現在の情報**です。製造時の原料事情により、予告なく変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

☆ アレルゲンは、卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・大豆を使用しているものについて記載しています。

☆ ムソーでは、対象地域の原料または対象地域で製造している商品は放射性物質を測定し、「検出限界値各3Bq/kg未満であること」を確認しております。

対象地域17都県：静岡、長野、山梨、埼玉、神奈川、東京、群馬、新潟、千葉、茨城、栃木、福島、宮城、山形、岩手、秋田、青森

[ No. 2 雅セット No. 4 彩セット ] 賞味期限2019/1/3【要冷凍】

アイテム	容量		原材料等(主原料産地)	アレルゲン 7大+大豆	製造工場 所在地
	雅	彩			
伊達巻<関東風>小<有精卵使用>	3切	2切	魚肉すり身(たら：北海道)、鶏卵(四国)、砂糖、でん粉	卵	大阪
有機くるみの甘露煮	18g	10g	有機くるみ(アメリカ)、砂糖、米飴、寒天	-	石川
天然祝い海老	3尾		えび(オーストラリア)、醤油、砂糖、清酒、発酵調味料(味の母)、水あめ	小麦・えび・大豆	大阪
北海道産牡丹海老の酒蒸し		2尾	牡丹海老(北海道)、清酒、食塩	えび	北海道
鱧(さわら)の西京焼	3切		さわら(日本)、白味噌、米味噌、清酒、みりん、砂糖	大豆	徳島
足赤と桜海老しんじょう	2個		魚肉すり身(エソ、グチ、すけそうたら)、足赤海老(徳島)、植物油(菜種油：日本)、桜海老(静岡)、卵黄	卵・えび	徳島
北海道産にしんの味付け数の子	3切	2切	数の子(北海道)、合わせだし(九州)、発酵調味料(味の母)、小麦発酵調味料	小麦	北海道
丹波篠山産黒煮豆	40g	20g	黒大豆(兵庫)、砂糖、食塩、重曹	大豆	香川
バイ貝煮	3個		ベンガルバイ(パキスタン・インド)、醤油、発酵調味料、清酒、砂糖、かつおだし、醸造酢、食塩	小麦・大豆	山梨
小田原かまぼこ・紅	2切	2切	魚肉(グチ：ミャンマー、タラ：チリ)、砂糖(粗製糖)、みりん風調味料、食塩、でん粉、ベニコウジ色素	-	神奈川
小田原かまぼこ・白	2切	2切	魚肉(グチ：ミャンマー、タラ：チリ)、砂糖(粗製糖)、みりん風調味料、食塩、でん粉	-	神奈川
田作り<サクサク仕立て>	7g		かたくちいわし(山口等)、砂糖、醤油、水飴、植物油、発酵調味料、ごま、寒天	小麦・大豆	大阪
しめ鯖(国産さば使用)	5切		真鯖(島根)、醸造酢(有機)、食塩	-	大阪
田作り		12g	片口いわし(山口等)、砂糖、水あめ、醤油、みりん、寒天	小麦・大豆	石川
国産栗甘露煮(渋皮付)	2個	1個	栗(主に熊本、愛媛)、砂糖	-	徳島
きんとん	35g	40g	白あん(手亡豆：北海道)、砂糖、水飴、発酵調味料(味の母)、クチナシ色素	-	大阪
九州産金柑の甜菜糖煮	1個+1個	2個	金柑(九州)、砂糖	-	徳島
北海道産秋鮭の日ノ出砵巻	3切	2切	大根(徳島)、秋鮭(北海道)、純米酢、食塩、砂糖、唐辛子	-	徳島
棒だらの煮物	30g		棒だら(スケトウダラ：北海道)、砂糖(粗糖)、醤油	小麦・大豆	新潟
平飼い若鶏のごぼう八幡巻	3切	2切	鶏肉モモ(茨城)、ごぼう(千葉)、醤油、砂糖、本みりん、昆布だし、鰹節エキス、椎茸エキス	小麦・大豆	千葉

アイテム	容量		原材料等(主原料産地)	アレルギー 7大+大豆	製造工場 所在地
	雅	彩			
平飼い若鶏の照り焼き	3切		鶏モモ肉(茨城)、醤油、砂糖(喜界島)、本みりん、昆布だし、鰹節エキス、椎茸エキス	小麦・大豆	千葉
青森産本鴨のロース煮	3切		鴨ロース肉(青森)、醤油、清酒、本みりん、砂糖(粗糖)、ゆず果汁、たまり醤油、かつお枯れ節(鹿児島)、天然真昆布(北海道函館)	小麦・大豆	千葉
にしんの酢漬	30g		にしん(アイスランド、ノルウェー)、砂糖、醸造酢、にんじん、水飴、カラフトししゃも卵、昆布、しょうが(熊本、長崎)、発酵調味料、醤油、かつおエキス、昆布エキス	小麦・大豆	北海道
紅白なます	30g	20g	大根(九州他)、人参(九州他)、漬け原材料[砂糖、米酢(有機)、食塩]	—	宮崎
秋鮭スモークサーモン		4切	秋鮭(北海道)、食塩	—	北海道
北海道産秋鮭の味付けいくら	10g	3g	いくら(北海道)、小麦発酵調味料、発酵調味料(味の母)、昆布だし(北海道)	小麦	北海道
エビとほうれん草のテリーヌ	3切		魚肉すり身(すけそうだら(北海道))、エビ(マレーシア)、植物油(なたね油)、生クリーム(北海道)、砂糖(てんさい糖)、馬鈴薯澱粉、ほうれん草ペースト(日本)、鶏卵(北海道)、合わせだし、食塩	卵・乳・えび	北海道
干柿	3個		干し柿(奈良)	—	奈良
若桃の甘露煮	1+2個		若桃(福島)、砂糖、桃果汁(日本、中国)、レモン果汁(アメリカ)	—	大阪
宝巻<昆布巻>	3個	2個	昆布(北海道)、砂糖、醤油、水飴、かんぴょう(栃木)	小麦・大豆	大阪
高野豆腐含め煮(国産大豆使用)	3切		高野豆腐(大豆:日本)、砂糖、醤油、清酒、かつおだし	小麦・大豆	大阪
椎茸の含め煮(国産原木栽培使用)	3切	2切	乾し椎茸(主に大分・熊本)、醤油、砂糖、水飴、食塩	小麦・大豆	大阪
加賀じぶ煮	3切		すだれ麩(小麦:アメリカ、米粉:日本)、鶏肉(九州)、醤油、砂糖、鶏皮(九州)、人参(北海道)、しいたけ(九州)、みりん、たけのこ(日本)、ゆば(日本)、かんぴょう(栃木)、米酢	小麦・大豆	石川
ほたて松葉串	3本		ほたて貝(国産)、醤油、砂糖、みりん、生姜、清酒、米酢	小麦・大豆	石川
わらびと人参の二色信田巻	3切		魚肉すり身(エソ、グチ、たら、その他(日本))、油揚げ(東京)、わらび水煮(岩手)、人参(日本)、植物油、醤油、砂糖、鶏卵、混合節、清酒、昆布(北海道)	小麦・卵・大豆	徳島
若鶏の味噌松風焼き	3切		鶏肉(日本)、鶏卵(徳島県)、米味噌(日本)、白味噌(日本)、砂糖(甜菜糖)、醤油(日本)、粉山椒(日本)、白ごま(日本)	小麦・卵・大豆	徳島
職人手作り北海道産大手亡豆の紅生菓子	1個		白とうろく豆(北海道)、砂糖(北海道)、餅粉(佐賀、滋賀、兵庫)、山芋、クチナシ色素	—	兵庫
職人手作り北海道産大手亡豆の白生菓子	1個		白とうろく豆(北海道)、砂糖(北海道)、餅粉(佐賀、滋賀、兵庫)、山芋、クチナシ色素	—	兵庫
ロースビーフ(赤ワインソース仕立て)	3切	2切	牛肉(日本)、赤ワイン、たまねぎ(日本)、鶏がらスープ、バター、にんじん(日本)、砂糖、セロリ、植物油、小麦粉、食塩、にんにく、香辛料	乳・小麦	千葉
紅ズワイ爪肉	3個		紅ズワイ蟹(日本)	かに	鳥取
国産菜の花		2本	菜の花(日本)、つゆ(醤油、発酵調味料、ふし(むろあじ、そうだがつお、かつお)、砂糖、乾し椎茸、昆布)	小麦・大豆	大阪
国産きぬさや		2枚	きぬさや(日本)、食塩	—	大阪