

2022 おせち料理 成分表

一の重

品名	原材料	アレルギー品目
栗きんとん	栗、さつまいも、砂糖、オリゴ糖、寒天加工品、クチナシ色素、香料	オレンジ、りんご
最中の皮	もち米、	
胡麻味噌胡桃	くるみ、砂糖、米味噌[大豆（遺伝子組み換えではない）、米、食塩]、水あめ、ごま、練りごま、あおさのり、食塩	小麦、胡桃、胡麻、さば、大豆
干し柿ホワイトチョコ	干し柿、チョコレート、砂糖、全粉乳、ココアバター、植物油脂、生クリーム、マルトース、洋酒、卵たん白、脱脂粉乳、乳脂肪、生あん、砂糖、オリゴ糖、寒天、寒天加工品、澱粉	卵、乳、大豆
コーヒー煮豆	大豆、花芸豆、砂糖、還元水あめ、珈琲、食塩	大豆
万願寺唐辛子甘辛煮	甘唐辛子、醤油、砂糖、植物油（大豆、菜種）、鰹節	小麦、大豆
アスパラ牛つくね巻き	牛肉、豚肉、オニオンソテー、アスパラ、パン粉、肉団子のたれ（ブドウ糖果、糖液糖、米醱酵調味料、魚介エキス、醸造酢、蛋白加水分解物）、植物油、塩コショウ、清酒、水あめ	小麦、乳成分、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、さば、ごま
牛蒡利久煮	ごぼう、ごま、醤油、砂糖、食塩	ごま、小麦、大豆
粒生胡椒サーモン茶巾	サーモン、食塩、砂糖、香辛料、生乳、クリーム、乳たん白、ブラックペッパー	さけ、乳
うずらの卵醤油漬けと西京漬	醤油＝うずらの卵、みりん、醤油、ぶどう糖果糖液糖、鰹節エキス、砂糖、昆布エキス、緑茶、食塩、アルコール、西京＝うずらの卵、米、大豆、食塩、米麴、アルコール、緑茶、	小麦、大豆
唐墨	魚卵（ボラ）、食塩	
子持昆布	昆布、食塩	
富有柿と大根の胡麻酢和え	大根、富有柿、金時人参、醸造酢（うちばり酢）、米、酒精、酒粕、食塩、砂糖、金胡麻、食塩、鰹節調味液、鰹節抽出液、たん白加水分解物、鰹節、鰹節エキス、酵母エキス	ごま、小麦、大豆
梅くわい	ミズクワイ、調味梅肉、還元水あめ、梅風味調味酢、砂糖、アミノ酸、食塩、鰹節、鰹節調味エキス、かつお風味調味料	小麦、大豆
鶴かまぼこ	魚肉（すけそう、南たら、ソルビット、砂糖、重合リン酸塩）、澱粉、食塩、砂糖、みりん	小麦、大豆、ゼラチン、牛肉
蓮の芽梅酢漬け	れんこん、醤油、砂糖、醸造酢、食塩、	小麦、大豆
海老淡雪新丈	魚肉（たら）桜えび、海老、食塩、リン酸塩、植物油（大豆、菜種）、卵白、乳たん白、砂糖、食塩、澱粉、ベーキングパウダー、乳化剤	大豆
伊達板新丈	鶏卵、魚肉（いとよりだい、たら）、砂糖、食塩、醱酵調味料、米醸造液、ぶどう糖、水あめ、アルコール、還元水あめ、魚介・蟹・海老エキス、澱粉、植物油、やまいも、小麦、	卵、かに、えび、小麦、やまいも、乳成分、大豆
合鴨ロースト	合鴨胸肉、ぶどう糖、醤油、みりん、砂糖、食塩、清酒、酢、コーンスターチ、酵母エキス、胡椒、生姜	大豆、小麦
あさりの燻製オイル漬け	あさり、オリーブオイル、砂糖、塩、濃口醤油、ヒッコリー	一部に大豆、小麦を含む
蛸の靴漬け	蛸、醱酵調味料、豆板醤、食塩、米麴、ソルビット、調味料、ph調整剤、着色料、増粘多糖類、甘味料	一部に小麦
蛸西京漬け	タコ、調味みそ、砂糖、米醱酵調味料、食塩、豚ゼラチン、香辛料、アミノ酸液、食塩、醸造酢、ソルビット、加工澱粉	大豆、ゼラチン
迎春杉板包み	粒あん、もち米、砂糖、でん粉、トレハロース、加工澱粉、酵素	一部に大豆
練り胡麻こんにゃく	こんにゃく、ごま、醤油、砂糖、食塩、ソルビット、ph調整剤、調味料、唐辛子抽出物	一部に大豆、小麦、ごまを含む
貝柱数の子雲丹和え	イタヤ貝、数の子、酒粕、うに、砂糖、わさび茎、食塩、米醱酵調味料、醤油、還元麦芽糖水飴、ソルビット、トレハロース、酒精、調味料、香料、酸味料、着色料	小麦、大豆、ゼラチン

二の重

品名	原材料	アレルギー品目
子持ち鮎甘露煮	鮎、醤油、中ザラメ糖、穀物酢、煎茶、脱脂加工大豆、小麦、大豆	小麦、大豆
紅鮭昆布巻き	昆布、紅鮭、砂糖、醤油、水飴、還元水飴、（原材料の一部に小麦、鮭、大豆を含む）	原材料の一部に小麦、鮭、大豆を含む
紅鮭粕漬けといくら	紅鮭、還元でん粉糖化物、いくら、米こうじ、食塩、みりん、砂糖	一部に小麦、大豆、さけ、いくら
黒毛和牛肉八幡巻き	牛、牛蒡、醤油、上砂糖、風味調味料、脱脂加工大豆、小麦、大豆、食塩、鰹節エキス、鰹節粉末、かつおエキス、酵母エキス、澱粉	牛肉、小麦、大豆
イカ塩辛ユッケ風	するめいか、醤油、コチュジャン、醗酵調味料、米、果糖入り砂糖液、還元水飴、食用植物油、食塩、白ごま、にんにく、酒精、調味料、酸味料、増粘多糖類、トレハロース、pH調整剤	一部に小麦、大豆、いか、ごまを含む
鶏肝松風	鶏肝、砂糖、生姜塩漬、たん白加水分解物、食塩、味噌、醸造酢、生姜、ぶどう糖、卵粉末、おろしにんにく、山椒末、コショウ末、ソルビトール、カラメル色素、増粘剤	一部に卵、大豆、鶏肉
帆立の燻製醤油漬け	ボイル帆立、オリーブオイル、くん液、醤油、砂糖、調味料（アミノ酸等）、食塩、酒精、カラメル色素	小麦、大豆
鮑の旨煮	鮑、醤油、本みりん、風味調味料、脱脂加工大豆、小麦、大豆、食塩、砂糖、鰹節粉末、かつおエキス、酵母エキス、澱粉	鮑、小麦、大豆
干椎茸万年煮	干椎茸、醤油、上白糖、脱脂加工大豆、小麦、大豆	小麦、大豆
練奉書巻き	練、湯葉、醤油、みりん、砂糖、胡麻、鰹節エキス、鰹節粉末、調味料（アミノ酸等）	大豆、小麦、胡麻、乳
鮭青紫蘇明太焼き	鮭、青じそ、醤油、本みりん、醸造アルコール、すけとうだらの卵、唐辛子、たん白加水分解物、風味調味料、酵母エキス、脱脂加工大豆、小麦、大豆、植物油、食塩、青紫蘇末、	鮭、小麦、さば、大豆
銀鱈西京焼き	銀鱈、西京味噌、砂糖、米醗酵調味料、食塩、豚ゼラチン、香辛料、酒粕、米麴加工品、食塩、米醗酵調味料、醸造酢、魚醤、粉末酒粕、酵母エキス、味噌、寒天	一部に大豆、ゼラチンを含む
沖目鯛生姜味噌焼き	沖目鯛、米味噌、米、食塩、砂糖、生姜、鰹節粉末、そうだ鰹節粉末、鯖節粉末、酵母エキス、煮干粉末、鰹節エキス、昆布エキス、調味料	一部に大豆、さば
海老含め煮	海老、醤油、上白糖、風味調味料、生姜、脱脂加工大豆、小麦、大豆、	海老
ワインらっきょう	らっきょう、漬け原材料（ワイン、砂糖、ぶどう糖加糖液、食塩）	
はじかみ	生姜、漬け原料（食塩、醸造酢）	
寿昆布	昆布	