

味百華『酒肴膳』

名称	そうざい	
こはだ卵の花和え	しめこはだ(こはだ、醸造酢)、おから、砂糖、醸造酢、(一部に大豆を含む)	
帆立たらこ雲丹和え	ホタテヒモ、スケソウダラ卵、食塩、菊花、米発酵調味料、粒うに、醤油、唐辛子/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、酒精、増粘多糖類、酸味料、着色料(アナトー、赤102、黄5、赤3)、酸化防止剤(V.C)、ナイアシン、発色剤(亜硝酸Na)、酵素、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)	
メープルくるみ	くるみ、メープルシロップ、砂糖、還元水飴、水飴、果糖ぶどう糖液糖、醤油、食塩、寒天/着色料(カラメル)、香料、(一部に小麦・大豆・くるみを含む)	
鯖菜種焼	サワラ、加糖卵黄、米味噌、水飴、みりん、酒、砂糖、食塩、昆布エキス、青のり/加工でん粉、pH調整剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、V.B2、着色料(カロチン)、(一部に卵・大豆を含む)	
あかにし生姜味串	あかにし、醤油、発酵調味料、砂糖、生姜汁、醸造酢、かつお節エキス、昆布エキス/ソルビット、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)	
鮎有馬煮	鮎、水飴、砂糖、醤油、酒、みりん、実山椒、木の芽、(一部に小麦・大豆を含む)	
真だら子うま煮	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、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、トレハロース、着色料(カラメル、アナトー、紅麴)、(一部に小麦・大豆・さばを含む)	
柚子味噌田楽	練り胡麻、味噌、砂糖、脱脂粉乳、けしの実、つゆ、でん粉、柚子、もち粉、食塩/トレハロース、ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、ソルビット、グリシン、乳化剤、着色料(クチナシ)、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・さば・大豆を含む)	
いか印ろう焼	いか、魚卵成型加工品(卵黄、鱈の卵、鮫の卵、その他)、発酵調味料、あわせ味噌、食塩/調味料(アミノ酸等)、くん液、着色料(黄5、赤102)、(一部に卵・大豆・いかを含む)	
帆立亀甲焼	帆立、砂糖、醤油、みりん、還元水飴、水飴、発酵調味料/増粘剤(加工でん粉)、着色料(カラメル)、pH調整剤、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)	
糸昆布美味酢炊き	昆布、醸造酢、みりん、砂糖類(ガラメ、砂糖)、発酵調味料、醤油/酢酸Na、グリシン、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆を含む)	
酢蛸山葵菜入り	真蛸、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、わさびの葉、食塩、たん白加水分解物/酸味料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na、亜硫酸塩)、ミョウバン、香料、pH調整剤、(一部に大豆を含む)	
しょうが粕巻	大根、生姜酢漬け、甘酢/酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、赤106)	
赤海老直七仕立て	赤海老、調味酢(果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、砂糖)、たん白加水分解物、食塩、水飴、醤油、酵母エキス、直七/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、グリシン、pH調整剤、(一部に小麦・えび・大豆を含む)	
海老うに新丈	魚肉すり身(イトヨリ、砂糖、その他)、うにペースト(卵黄、うに、その他)、海老、小麦粉、食塩/調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ色素)、香料、(一部に卵・小麦・かに・えび・大豆を含む)	
宮崎鶏コースチーズ焼	鶏肉、プロセスチーズ、卵黄、醤油、みりん、パセリ/乳化剤、安定剤(ローカストビーンガム、セルロース)、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)、(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・鶏肉を含む)	
杏子煮	干あんず、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖/酸味料、香料、着色料(クチナシ)、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(亜硫酸塩)	
もみじ漬	サーモントラウト、塩糀、鱈油いくら(鱈卵、醤油、粉末水飴、食塩、発酵調味料、酵母エキス)、デキストリン/酒精、酢酸Na、ソルビット、グリシン、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、甘味料(ステビア、カンゾウ)、(一部に小麦・大豆・さけ・いくらを含む)	
味付いくら	鮭卵(いくら)、水飴、醤油、アミノ酸液、清酒、かつおエキス、たん白加水分解物、酵母エキス/酸味料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、(一部に小麦・大豆・いくらを含む)	
子持昆布彩り和え	子持昆布、昆布、枝豆、砂糖、醤油、米発酵調味料、魚介エキス、昆布エキス、食塩、デキストリン/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、グリシン、(一部に大豆・小麦・さばを含む)	
大根真砂和え	割干し大根、とびこ醤油漬け、醤油、砂糖、醸造酢、みりん、発酵調味料/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料、着色料(黄4、赤102)、(一部に小麦・大豆を含む)	
紫花豆旨煮	紫花豆、砂糖、食塩	
栗甘露煮	栗、砂糖	
ふく皮明太和え	シマフグ皮、辛子明太子、たん白加水分解物調味料、発酵調味料、唐辛子、みりん/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビット、ステビア、甘草)、酸化防止剤(V.C)、酸味料、香辛料抽出物、酵素、ナイアシン、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・大豆を含む)	
湯葉の有馬煮	湯葉、山椒、砂糖、みりん、醤油、食塩、料理酒、かつお節、(一部に大豆・小麦を含む)	
合鴨かんざし	合鴨コーススモーク(合鴨、食塩、その他)、乳等を主要原料とする食品、金柑、赤ワイン、砂糖、ゼラチン/乳化剤、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、香料、発色剤(亜硫酸Na)、(一部に卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)	
どんこ椎茸柚子煮	乾椎茸、醤油、砂糖、昆布だし、かつおだし、柚子皮、(一部に小麦・大豆を含む)	
豚角奉書巻	豚肉、大根、鰯子だし、でん粉、食塩/着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)	
内容量	1セット	
賞味期限	2022年12月14日	
保存方法	-18℃以下で保存してください	
販売者	株式会社 山福 大阪府豊中市服部寿町4丁目10番5号	
製造者	グローフーズ株式会社 大阪府泉大津市市内町4番16号	

原材料名



容器底部分



容器・蓋
仕切り
カップ

栄養成分表示 1セットあたり (356 g)	
エネルギー	608 kcal
たんぱく質	41.0 g
脂質	21.3 g
炭水化物	63.0 g
食塩相当量	4.4 g
この表示値は、目安です。	

◆解凍方法

冷蔵庫(5℃~10℃)で自然解凍をしてください。

◆解凍時間の目安

まず、ケースより取り出し、シュリンクフィルムを掛けたまま置いてください。
約6時間が目安です。解凍時間は解凍する場所によって若干差がありますのでお召し上がる予定時間の1~2時間前には、解凍状態を確認してください。

◆保管方法

- ①一度解凍した料理は再び凍らせると品質が変わりますので、再冷凍はお避けください。
- ②解凍後はお早くお召し上がりください。賞味期限は冷凍での表示となります。
- ③解凍までは冷凍(-18℃以下)にて保管してください。