

2026年 迎春 いうとう肉おせち「極」一括表示

品目名	原材料名	原料原産地	対象アレルゲン 28品目
夢科牛サーロインすき焼き用	牛肉	牛肉(国産)	牛肉
夢科牛サーロインステーキ用	牛肉	牛肉(国産)	牛肉
夢科牛フィレステーキ用	牛肉	牛肉(国産)	牛肉
夢科牛煮込みハンバーグ	ハンバーグ(牛挽肉、豚挽肉、ソーセオニオン(玉ねぎ、大豆油)、卵、フオンドヴォー(仔牛骨、牛筋肉、チキンブイヨン、牛肉、野菜(玉ねぎ、人参、セロリ、にんにく、パセリ)、トマト、植物油、ビーフエキスを、食塩、香辛料)、牛乳、麩、食塩、黒胡椒、バウダー、味の素)、デミグラスソース(トマトペースト(中国製造)、なたね油、砂糖、牛脂、豚脂混合油、デキストリン、赤ワイン、食塩、みそ、ぶどう糖、全粉乳、果糖、プラウソルワ、ビーフエキスを、ビーフ調味料、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、酵母エキス加工品、香辛料、野菜エキス、玉ねぎエキス、酵母エキス)、赤ワイン、バター／増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料	牛肉(国産) 小麦(国産) 豚肉(国産)	卵・乳・小麦・牛肉・大豆・豚肉
夢科牛ローストビーフ	牛肉、食塩、香辛料	牛肉(国産)	牛肉
夢科牛パストラミ	牛肉、食塩、砂糖、香辛料、にんにく、醤油	牛肉(国産)	小麦、大豆、牛肉
夢科牛ソーセージ	牛肉、食塩、香辛料、糖類(ブドウ糖、砂糖)／ポリリン酸a、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸)、増粘剤(アルギン酸a)、香辛料、酸味料、発色剤(亜硝酸a)、香辛料抽出物	牛肉(国産)	牛肉
夢科牛角煮	牛肉、調味たれ(醤油、三温糖、甘味果実酒(濃縮還元ぶどう果実)、水飴、みりん、長ねぎ、りんご、レモン、にんにく、生姜)、生姜／調味料(アミノ酸)、酸味料、ぶどう色素、酸化防止剤(亜硫酸塩)	牛肉(国産)	小麦、牛肉、りんご、大豆
夢科牛山椒煮	牛肉、調味たれ(醤油、三温糖、甘味果実酒(濃縮還元ぶどう果実)、水飴、みりん、長ねぎ、りんご、レモン、にんにく、生姜)、日本酒、みりん、山椒佃煮(実山椒、醤油、砂糖、純米酒、みりん)／(調味料)、酸味料、ぶどう色素、酸化防止剤(亜硫酸塩)	牛肉(国産) 実山椒(国産)	小麦、牛肉、りんご、大豆
夢科牛テリヤキ	牛肉、ブイヨン(食塩、デキストリン、砂糖、牛脂、酵母エキス、でん粉、シーズニングパウダー、配合調味料、たまねぎ、粉末醤油)、粉寒天、食塩／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、増粘剤(グァーガム)、香料、酸化防止剤Bビタミン	牛肉(国産)	小麦、大豆、牛肉
夢科牛ブルドビーフ	牛肉、香辛料、砂糖調味料(アミノ酸等)	牛肉(国産)	牛肉
ズワイガニキャビア乗せ	ズワイガニ、魚卵(シベリアチョウザメ)、食塩	ズワイガニ(韓国)、魚卵(中国)	かに
イセエビ塩焼き	イセエビ、食塩	イセエビ(マダガスカル産)	えび
くるみ煮煮	くるみ、上白糖、食用大豆油／シリコーン	くるみ(アメリカ産)	くるみ、大豆 ※落花生・小麦・大豆・卵・乳・アーモンド・カシューナッツ・ごま・バナナ・さば・マカミアナツツを含む製品と同じラインで製造しています。
豆菰の子醤油漬け	塩菰の子(ニシンの卵巣、食塩)、青大豆、調味液(本みりん、醤油、だし(かつお節、むろあじ節、さば節、いわし節))、食塩	数の子(アメリカ産又はカナダ産) 青大豆(国産)	小麦、さば、大豆
いくら醤油漬け	鮭魚卵、醤油、米発酵調味料、植物たん白加水分解物、還元水飴、みりん、麦芽糖、食塩、整節工場調味料(アミノ酸等)	鮭魚卵(国産)	小麦、大豆、いくら
菜の花白和え	菜の花、もめん豆腐、上白糖、クリーム、練りごま、醤油／凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)	菜の花(国産) 大豆(アメリカ産又はカナダ産)	小麦、乳、ごま、大豆
黒豆煮	黒大豆、砂糖(グラニュー糖、黒砂糖)、還元水あめ、食塩、醤油、金粉／重曹	黒豆(国産)	小麦、大豆
紅白なます	大根、人参、米酢、上白糖、昆布、食塩、柚子、香辛料／炭酸マグネシウム	大根(国産) 人参(国産) 昆布(国産)	
鮎の柔らか煮	鮎、大根、みりん、調味液(醤油、昆布、だし(かつお節、むろあじ節、さば節、いわし節))	鮎(中国産)	小麦、あわび、さば、大豆
すきやき用割下	醤油、赤酒、日本酒、中双糖／調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル)		小麦、大豆
ステーキソース	醤油、三温糖、甘味果実酒(濃縮還元ぶどう果実)、水飴、みりん、長ねぎ、りんご、レモン、にんにく、生姜／調味料(アミノ酸)、酸味料、ぶどう色素、酸化防止剤(亜硫酸塩)		小麦、りんご、大豆

品目名	栄養成分表示 100g あたり				
	熱量(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)
夢科牛サーロインすき焼き用	313.0	16.5	27.9	0.4	0.1
夢科牛サーロインステーキ用	253.0	18.4	20.2	0.5	0.1
夢科牛フィレステーキ用	229.0	19.0	18.0	0.4	0.1
夢科牛煮込みハンバーグ	296.0	15.9	23.0	6.4	0.8
夢科牛ローストビーフ	300.0	16.5	25.9	0.1	0.2
夢科牛パストラミ	243.0	25.1	15.6	0.5	1.2
夢科牛ソーセージ	271.0	24.0	17.0	3.0	1.9
夢科牛角煮	395.0	19.0	33.6	4.1	0.3
夢科牛山椒煮	369.0	16.5	26.8	15.4	1.9
夢科牛テリヤキ	271.0	13.8	23.2	1.8	0.7
夢科牛ブルドビーフ	279.0	11.1	19.6	18.3	5.2
ズワイガニキャビア乗せ	81.0	15.8	1.8	0.1	0.8
イセエビ塩焼き	86.0	20.9	0.4	0.0	0.9
くるみ煮煮	625.0	14.9	46.6	36.4	0.0
豆菰の子醤油漬け	143.0	12.6	5.4	11.1	1.4
いくら醤油漬け	267.0	31.3	15.8	0.1	1.8
菜の花白和え	132.0	6.3	6.8	11.5	0.4
黒豆煮	210.0	10.9	4.5	31.5	0.8
紅白なます	143.0	0.3	0.1	35.1	0.8
鮎の柔らか煮	155.0	23.8	0.1	14.7	4.1
すきやき用割下	167.0	2.9	0.0	29.5	4.9
ステーキソース	154.0	3.4	0.1	31.1	5.8

※1,全品目推定値になります。 ※2,食材の仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

名称	そうざい(おせち詰め合わせ)	 外箱  プラカップ ※リサイクルの際は、自治体の定める区分に従ってください。
原材料名	上記に記載してあります	
内容量	1折(4段重)	
賞味期限	2026年1月31日(冷凍状態のまま)	
保存方法	要冷凍 -18℃以下	
製造者	株式会社いうとうセントラルキッチン 長野県北佐久郡立科町戸田698-1	

- ※解凍方法: 冷蔵庫(1℃～10℃)または冷暗所(1℃～10℃)で自然解凍をしてください。
まず、ケースより取り出し、お重箱を一段ずつラップをかけて広げる
または少し互い違いになるように重ね合わせて置いてください。
- ※解凍時間目安: 約15時間～20時間が目安になります。解凍時間は解凍する場所により若干の差がありますので、お召上がり予定の2～3時間前には、解凍状態を確認してください。
- ※保管方法: 一度解凍したおせち料理は、再び凍らせずと品質が変わりますので、再凍結は避け下さい。解凍までは冷凍(マイナス18℃以下)にて保管し、解凍後は冷蔵(1℃～10℃)にて保管し、お早めにお召上がりください。