

2026年 迎春 いろいろ肉おせち「特」一括表示

品目名	原材料名	原料原産地	対象アレルギー 28品目
豚科牛サーロインすき焼き用	牛肉	牛肉(国産)	牛肉
豚科牛サーロインステーキ用	牛肉	牛肉(国産)	牛肉
豚科牛フィレステーキ用	牛肉	牛肉(国産)	牛肉
豚科牛煮込みハンバーグ	ハンバーグ(牛挽肉、豚挽肉、ソーセージ、オニオン(玉ねぎ、大豆油)、卵、フォンデュ(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、食塩、香辛料)、牛乳、麩、食塩、黒胡椒、メグパウダー、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、ブラウンスルーフ、ビーフエキス、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) 豚肉(国産)	卵、乳・小麦・牛肉・大豆・豚肉
豚科牛ローストビーフ	牛肉、食塩、香辛料	牛肉(国産)	牛肉
豚科牛パストラミ	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
豚科牛ソーセージ	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
豚科牛角煮	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)、生薬／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
豚科牛山椒煮	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(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) 実山椒(国産)	小麦、牛肉、りんご、大豆
豚科牛テリヤキ	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(グアーガム)、香料、酸化防止剤Bビタミン	牛肉(国産)	小麦、大豆、牛肉
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 ※本製品はかにをふくむ製品と同じラインで製造しています。
くるみ煮	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・マカミアナツを含む製品と同じラインで製造しています。
豆敷の子醤油漬け	塩敷の子(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、鯉節エキス／調味料(アミノ酸等)	鮭魚卵(国産)	小麦、大豆、いくら
栗きんとん	砂糖、栗、いもあん(さつまいも)、水飴、還元水飴、寒天、食塩／クチナシ色素、増粘多糖類調整剤、漂白剤(亜硫酸塩)	栗(韓国産) さつまいも(国産)	
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／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)	
紅白かまぼこ	魚肉、砂糖、みりん、食塩／調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール)	魚肉(アメリカ、アルゼンチン、その他)	※原材料の魚はえび、かにを食べています。
鮎の乗らか煮	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)
豚科牛サーロインすき焼き用	313.0	16.5	27.9	0.4	0.1
豚科牛サーロインステーキ用	253.0	18.4	20.2	0.5	0.1
豚科牛フィレステーキ用	229.0	19.0	18.0	0.4	0.1
豚科牛煮込みハンバーグ	296.0	15.9	23.0	6.4	0.8
豚科牛ローストビーフ	300.0	16.5	25.9	0.1	0.2
豚科牛パストラミ	243.0	25.1	15.6	0.5	1.2
豚科牛ソーセージ	271.0	24.0	17.0	3.0	1.9
豚科牛角煮	395.0	19.0	33.6	4.1	0.3
豚科牛山椒煮	369.0	16.5	26.8	15.4	1.9
豚科牛テリヤキ	271.0	13.8	23.2	1.8	0.7
イセエビ塩焼き	86.0	20.9	0.4	0.0	0.9
くるみ煮	625.0	14.9	46.6	36.4	0.0
豆敷の子醤油漬け	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
栗きんとん	285.0	1.2	0.2	69.7	0.0
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
紅白かまぼこ	80.0	11.0	0.3	8.2	2.5
鮎の乗らか煮	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)
原材料名	上記に記載してあります
内容量	1折(3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	株式会社いろいろセントラルキッチン 長野県北佐久郡立科町芦田698-1



外箱



ブラカッ

※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。

- ※解凍方法: 冷蔵庫(1℃～10℃)または冷凍所(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。
- ※解凍時間の目安: 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、お召し上がり予定の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、お早めにお召し上がりください。