

食塩不使用おせち 千鶴 ちづる

食塩相当量合計
0.72g

要冷蔵
10℃以下で保存

名称	そうざい(お正月料理詰め合わせ)				
原材料名	国産野菜の炊き合わせ	野菜(国産(さといも、しいたけ、ごぼう、にんじん))、粗糖、みりん、鶏がら			
	九州産黒豆煮(クロダマル)	黒大豆(九州産)、粗糖			
	国産栗の栗きんとん	粗糖(サトウキビ(鹿児島県産))、さつま芋ペースト、栗(国産)、寒天			
	国産長芋の金柑シロップ煮	長芋(やまいも、国産)、金柑ペースト(金柑、砂糖)、粗糖、でん粉			
	北海道産昆布の昆布巻	昆布巻(昆布(北海道産)、かんぴょう、醸造酢)、粗糖、みりん、醸造酢、かつお節			
	鹿児島県産海老の姿煮	えび(鹿児島県産)、清酒、粗糖、醸造酢、しょうが汁			
	熊本県産たけのこ煮 山椒風味	たけのこ水煮(たけのこ(熊本県産))、みりん、粗糖、清酒、実山椒、かつお節、昆布			
	白美茸のマリネ	きくらげ(佐賀県産)、醸造酢、粗糖、しょうが、ごま油、こしょう			
	国産野菜の紅白なます	野菜(国産(だいこん、にんじん))、醸造酢、粗糖			
	国産ごぼうの酢ごぼう	ごぼう(国産)、醸造酢、粗糖、みりん、ごま、かつお節、昆布			
	佐賀県産有明鶏の鶏つくね	鶏肉(佐賀県産)、野菜(たまねぎ、ごぼう、しょうが)、なたね油、粗糖、ゆず皮、でん粉、こしょう			
国産片口いわしのたづくり(煎り大豆入り)	片口いわし(国産)、粗糖、みりん、煎り大豆、清酒				
内容量	1セット(12品)	賞味期限	2023年1月5日	保存方法	10℃以下で保存
製造者	石井食品株式会社 千葉県船橋市本町2-7-17				
製造所	石井食品株式会社 唐津工場 佐賀県唐津市北波多岸山611				

栄養成分表示					
国産野菜の炊き合わせ 1袋(85g)当たり	九州産黒豆煮(クロダマル) 1袋(80g)当たり	国産栗の栗きんとん 1トレー(80g)当たり	国産長芋の金柑シロップ煮 1袋(80g)当たり	北海道産昆布の昆布巻 1袋(6ヶ)当たり	鹿児島県産海老の姿煮 1袋(2尾)当たり
エネルギー: 71kcal たんぱく質: 1.4g 脂質: 0.5g 炭水化物: 15.0g 食塩相当量: 0.03g カリウム: 170mg リン: 34mg	エネルギー: 184kcal たんぱく質: 7.0g 脂質: 4.1g 炭水化物: 29.9g 食塩相当量: 0.00g カリウム: 168mg リン: 104mg	エネルギー: 194kcal たんぱく質: 0.6g 脂質: 0.4g 炭水化物: 47.1g 食塩相当量: 0.01g カリウム: 152mg リン: 17mg	エネルギー: 74kcal たんぱく質: 0.9g 脂質: 0.2g 炭水化物: 17.4g 食塩相当量: 0.01g カリウム: 160mg リン: 17mg	エネルギー: 131kcal たんぱく質: 0.8g 脂質: 0.3g 炭水化物: 31.3g 食塩相当量: 0.12g カリウム: 184mg リン: 16mg	エネルギー: 55kcal たんぱく質: 7.9g 脂質: 0.6g 炭水化物: 4.5g 食塩相当量: 0.27g カリウム: 112mg リン: 126mg
熊本県産たけのこ煮 山椒風味1袋(4ヶ)当たり	白美茸のマリネ 1袋(55g)当たり	国産野菜の紅白なます 1袋(53g)当たり	国産ごぼうの酢ごぼう 1袋(6ヶ)当たり	佐賀県産有明鶏の 鶏つくね1袋(2ヶ)当たり	国産片口いわしのたづくり (煎り大豆入り)1トレー(15g)当たり
エネルギー: 31kcal たんぱく質: 1.6g 脂質: 0.1g 炭水化物: 5.8g 食塩相当量: 0.04g カリウム: 69mg リン: 30mg	エネルギー: 55kcal たんぱく質: 0.3g 脂質: 0.8g 炭水化物: 11.7g 食塩相当量: 0.01g カリウム: 35mg リン: 4mg	エネルギー: 31kcal たんぱく質: 0.2g 脂質: 0.1g 炭水化物: 7.3g 食塩相当量: 0.01g カリウム: 49mg リン: 7mg	エネルギー: 40kcal たんぱく質: 0.8g 脂質: 0.4g 炭水化物: 8.5g 食塩相当量: 0.02g カリウム: 80mg リン: 30mg	エネルギー: 72kcal たんぱく質: 6.3g 脂質: 3.3g 炭水化物: 4.2g 食塩相当量: 0.07g カリウム: 130mg リン: 67mg	エネルギー: 54kcal たんぱく質: 6.8g 脂質: 0.9g 炭水化物: 4.6g 食塩相当量: 0.13g カリウム: 150mg リン: 180mg

- 本品は必ず冷蔵庫に保管していただき、お早めに召し上がりください。
- たづくりに使用している片口いわしは、えび・かに・さば・いかの幼生が混ざる漁法で捕獲しています。
- 栗は無漂白・無着色のものを使用しておりますので、栗の成分が黒いシミになって出ることがありますが、品質上の問題はございません。栗本来の風味をお楽しみください。
- 黒豆煮は豆の色が茶色がかっていますが、当社での製造過程において食品添加物を使用していないためです。黒豆本来の風味をお楽しみください。
- さといもは無漂白ですので一部変色している場合がありますが、品質上の問題はございません。
- 原材料(昆布・小魚・えびなど)の素材由来のナトリウム分は含まれます。



本品についてお気付きの点がございましたら、お客様サービスセンターまでご連絡ください。

石井食品 お客様サービスセンター

☎ 0120-86-1914

※その際、商品名と品質保証番号をお知らせください。

【受付時間】月曜日～土曜日 9:00～17:00

※2023年1月1日(日)はお電話を受け付けております。

盛り付け手順



※盛り付け例

1 北海道産昆布の昆布巻
汁気を切り、2〜3本ずつ重ねて高さを出すと見栄えが良くなります。

2 国産長芋の
金柑シロップ煮
長芋を盛り付けた後、シロップをかけます。

3 熊本県産たけのこ煮
山椒風味
汁気を切って盛り付け、山椒を散らせて彩ります。

4 九州産黒豆煮
(クロダマル)
汁気を切って、山形になるように盛り付けます。



▲盛り付け動画

5 国産ごぼうの酢ごぼう
汁気を切り、2〜3本ずつ重ねて高さを出すと見栄えが良くなります。

6 佐賀県産
有明鶏の鶏つくね
そのまま盛り付けます。

7 白美茸のマリネ
汁気を切って盛り付けます。

8 鹿児島県産
海老の姿煮
汁気を切り、上の海老の頭が左を向くように盛り付けます。

9 国産片口いわしの
たつくり
(煎り大豆入り)
そのまま盛り付けます。

10 国産栗の
栗きんとん
先に芋あんだだけ盛り付け、上に栗をのせます。



▲盛り付け動画

11 国産野菜の
紅白なます
汁気を切って、山形になるように盛り付けます。

12 国産野菜の
炊き合わせ
汁気を切って盛り付けます。