

名 称		そうざい(お正月料理詰め合わせ)			
原 材 料 名	国産栗の栗きんとん	芋あん〔さつま芋(国産)、砂糖、水あめ、寒天、食塩〕、栗甘露煮〔栗(国産)、砂糖〕			
	九州産さといも煮	さといも(九州産)、砂糖、醸造酢、しょうゆ(大豆を含む)、清酒、食塩、かつお節			
	国産丹波黒種黒豆煮	黒大豆(国産)、砂糖、しょうゆ(大豆を含む)			
	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、砂糖、ゆず皮、食塩			
	徳島県産れんこん煮	れんこん(徳島県産)、砂糖、清酒、食塩、しょうゆ(大豆を含む)、醸造酢、かつお節			
	千葉県産豚の角煮	豚肉(千葉県産)、粗糖、しょうゆ(大豆を含む)、みりん、醸造酢、清酒、ばれいしょでん粉、ねぎ、しょうが			
	国産さつま芋の甘煮	さつまいも(国産)、砂糖、醸造酢、ばれいしょでん粉、食塩			
	宮崎県産若鶏のミニ肉団子	鶏肉(宮崎県産)、野菜(たまねぎ、さといも)、砂糖、トマトペースト、醸造酢、みりん、ばれいしょでん粉、米粉、なたね油、食塩、しょうがペースト			
	熊本県産たけのこ煮	たけのこ水煮〔たけのこ(熊本県産)〕、砂糖、しょうゆ(大豆を含む)、食塩、清酒、醸造酢、かつお節			
	佐賀県産若鶏のグリル	鶏肉(佐賀県産)、しょうゆ(大豆を含む)、しょうが汁、清酒、醸造酢、みりん、にんにく、食塩			
	国産梅花にんじん煮	にんじん(国産)、砂糖、醸造酢、しょうゆ(大豆を含む)、食塩			
	国産椎茸煮	しいたけ(国産)、砂糖、しょうゆ(大豆を含む)、清酒、醸造酢			
	国産ごぼうのたたきごぼう	ごぼう(国産)、醸造酢、しょうゆ(大豆を含む)、砂糖、清酒			
内 容 量	1セット(13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 京丹波工場 京都府船井郡京丹波町富田美月 61	

栄養成分表示						
国産栗の栗きんとん		九州産さといも煮 1袋(3ケ)当たり	国産丹波黒種黒豆煮 1袋(90g)当たり	国産野菜の紅白なます 1袋(90g)当たり	徳島県産れんこん煮 1袋(3ケ)当たり	千葉県産豚の角煮 1袋(3ケ)当たり
栗甘露煮1袋(4粒)当たり	芋あん1袋(70g)当たり					
エネルギー：181 kcal たんぱく質：1.4 g 脂 質：0.3 g 炭 水 化 物：44.3 g 食塩相当量：0.02 g	エネルギー：164 kcal たんぱく質：0.4 g 脂 質：0.1 g 炭 水 化 物：41.2 g 食塩相当量：0.01 g	エネルギー： 76 kcal たんぱく質：1.3 g 脂 質：0.1 g 炭 水 化 物：19.0 g 食塩相当量：1.0 g	エネルギー：222 kcal たんぱく質：6.1 g 脂 質：2.4 g 炭 水 化 物：44.1 g 食塩相当量：0.02 g	エネルギー： 59 kcal たんぱく質：0.3 g 脂 質：0.1 g 炭 水 化 物：15.6 g 食塩相当量：1.7 g	エネルギー： 64 kcal たんぱく質：0.9 g 脂 質：0.1 g 炭 水 化 物：15.2 g 食塩相当量：1.2 g	エネルギー：266 kcal たんぱく質：13.4 g 脂 質：20.6 g 炭 水 化 物： 6.9 g 食塩相当量： 0.6 g
国産さつま芋の甘煮 1袋(3ケ)当たり	宮崎県産若鶏のミニ 肉団子1袋(6ケ)当たり	熊本県産たけのこ煮 1袋(3ケ)当たり	佐賀県産若鶏のグリル 1袋(3ケ)当たり	国産梅花にんじん煮 1袋(3ケ)当たり	国産椎茸煮 1袋(3ケ)当たり	国産ごぼうのたたき ごぼう1袋(6ケ)当たり
エネルギー：112 kcal たんぱく質：0.3 g 脂 質：0.2 g 炭 水 化 物：28.6 g 食塩相当量：0.4 g	エネルギー： 91 kcal たんぱく質：6.4 g 脂 質：2.9 g 炭 水 化 物：10.2 g 食塩相当量：0.5 g	エネルギー：28 kcal たんぱく質：1.4 g 脂 質：0.1 g 炭 水 化 物：5.9 g 食塩相当量：1.0 g	エネルギー：118 kcal たんぱく質：10.2 g 脂 質：8.4 g 炭 水 化 物：1.1 g 食塩相当量：0.9 g	エネルギー：30 kcal たんぱく質：0.1 g 脂 質：0.1 g 炭 水 化 物：7.1 g 食塩相当量：0.3 g	エネルギー：33 kcal たんぱく質：1.7 g 脂 質：0.2 g 炭 水 化 物：7.6 g 食塩相当量：0.4 g	エネルギー：40 kcal たんぱく質：1.1 g 脂 質：0.0 g 炭 水 化 物：9.7 g 食塩相当量：0.6 g

原材料	由来原材料
水あめ	とうもろこし、キャッサバ、ばれいしょ
醸造酢	アルコール、米、酒かす、食塩 ※アルコールの由来原材料は「さとうきび」、 酒かすに使用しているアルコールの 由来原材料は「さとうきび、米」です。
砂糖	てんさい
粗糖	さとうきび
トマトペースト	トマト
しょうゆ	大豆、食塩、アルコール ※アルコールの由来原材料は「さとうきび」です。

- 本品は必ず冷蔵庫に保管していただき、お早めに召し上がってください。
- 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。
- れんこんや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。

本品に含まれる食物アレルギー物質(28品目中)は、

大豆・鶏肉・豚肉

です。

石井食品

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。

かなえ 2023年 盛り付け手順



特定原材料
7品目
不使用



※盛り付け例



【煮物の盛り付け(大皿)】

*袋を開け、汁気を切ってください。

1 れんこん煮
れんこん煮を左上に盛り付けます。

2 椎茸煮
椎茸煮をれんこん煮の右側に盛り付けます。

3 さといも煮
さといも煮を椎茸煮の右側に盛り付けます。

4 たたきごぼう
たたきごぼうをれんこん煮の前に立てかけるように盛り付けます。

5 たけのこ煮
たけのこ煮を椎茸煮の前に盛り付けます。

6 にんじん煮
にんじん煮をさといも煮の前に盛り付けます。
★にんじん煮は一枚ずつ散らせて盛り付けるとより華やかに！

7 若鶏のミニ肉団子
山形になるように団子を積み重ね、ソースをかけます。

8 豚の角煮
角煮の枚数が見えるように重ねて盛り付けます。
お好みで葉物を下に敷くと◎

9 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。
山のてっぺんに柚子を乗せると彩りが良くなります。

10 黒豆煮
汁気を切って山形になるように盛り付けます。

11 さつま芋の甘煮
枚数が見えるように重ねて盛り付けます。

12 若鶏のグリル
バランスよく盛り付けます。
お好みで葉物を下に敷くと◎

13 栗きんとん
餡を先に盛り付け、汁気を切った栗甘露煮の上に盛り付けます。
※栗と餡は別の袋に入っています。



左のマークがついている商品は
袋のまま5分ほどお湯で温めると、
より一層おいしく召し上がれます。

※加熱後の商品は
大変熱くなっていますので、
やけどにご注意ください。



▲盛り付け動画



▲盛り付け動画

