

いわいしゅんか

# 祝春華

要冷蔵  
10℃以下で保存

## 原材料名

吉  
の  
重

1	2	3
4	5	6
7	8	9

1. 国産玉子の伊達巻 卵(国産)、タラすり身、砂糖、みりん、でん粉、食塩
2. 国産すり身の蒲鉾 魚肉すり身(国産(グチ、スケトウダラ)、砂糖)、砂糖、みりん、でん粉、食塩
3. 国産栗の栗さんどん 芋あん(さつま芋(国産)、砂糖、水あめ、寒天、食塩)、栗(国産)、砂糖
4. 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(小麦を含む)、砂糖、ゆず皮、食塩、昆布
5. 鹿児島県産海老の姿煮 えび(鹿児島県産)、清酒、砂糖、醸造酢、食塩、しょうが汁
6. 国産ごぼうのたたきごぼう ごぼう(国産)、醸造酢(小麦を含む)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、ごま、清酒
7. 国産丹波黒種黒豆煮 黒大豆(国産)、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、食塩
8. 北海道産味付け数の子 にしん卵(北海道産)、調味液(砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、清酒、醸造酢(小麦を含む)、食塩、まぐろ節、かつお節)
9. 国産片口いわしのたつくり 片口いわし(国産)、糖類(砂糖、麦芽糖)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、なたね油、でん粉、清酒

式  
の  
重

10	13
11 12	14
15	18
16 17	19 20

10. 岩手県産若鶏の団子黒酢ソース 鶏肉(岩手県産)、野菜(たまねぎ、キャベツ)、たけのこ水煮、米黒酢、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、でん粉、砂糖、加工黒糖、植物油(なたね油、ごま油)、香辛料、清酒、食塩
11. 国産金柑の甘露煮 金柑(国産)、砂糖
12. 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)、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、水あめ、食塩
13. 国産ぶりの照焼 ぶり(国産)、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、塩麴、でん粉
14. 国産小海老甘露煮 えび(国産)、還元水あめ、砂糖、食塩
15. 徳島県産なると金時レモン煮 さつま芋(徳島県産)、砂糖、レモン果汁
16. 国産玉子のだし巻 卵(国産)、砂糖、でん粉、米酢、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、食塩、削り節(かつお節、いわし節、さば節)、大豆油
17. 北海道産紫花豆煮 紫花豆(北海道産)、砂糖、水あめ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、食塩
18. 北海道産いくら醤油漬 鮭卵(いくら、北海道産)、清酒、麦芽糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、水あめ、食塩、醸造酢、かつおエキス
19. 国産若桃の甘露煮 若桃(国産)、砂糖、桃果汁、レモン果汁
20. 国産ばい貝煮 ばい貝(国産)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、かつおだし、米酢、砂糖、食塩

参  
の  
重

21	22
23	
24	25

21. 千葉県産かぶの甘酢漬 かぶ(千葉県産)、醸造酢(小麦を含む)、砂糖、ゆず皮、昆布、食塩、唐辛子
22. 奥三河どりの二色巻 鶏肉(愛知県産)、野菜(ごぼう、にんじん)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、清酒、みりん、砂糖
23. 国産野菜の筑前煮 野菜(国産(さといも、しいたけ、ごぼう、にんじん))、鶏肉(国産)、たけのこ水煮(たけのこ(国産))、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、清酒、なたね油、かつお節
24. 国産たこの酢だこ たこ(国産)、調味酢(醸造酢(小麦を含む)、砂糖、食塩、清酒)、食塩
25. 抹茶餡笹包み(生菓子) 練り切り(てぼうあん(てぼう豆(国産))、砂糖、もち粉、抹茶)、練りあん(小豆、砂糖)



内容量	1セット(3段)	保存方法	10℃以下で保存	消費期限	2024年1月2日
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 八千代工場 千葉県八千代市吉橋1835				

栄養成分表示 (1セット当たり)	エネルギー	2,015 kcal	脂 質	48.7 g	食塩相当量	17.6 g
	たんぱく質	130.1 g	炭水化物	273.0 g	〈推定値〉	

- 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。
- たつくりを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(ポリフェノール)が黒いシミになって出ることがありますが、品質には問題ありません。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は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、品質には問題ありません。
- 若桃の種に気を付けて召し上がってください。
- 鶏肉は稀に中心部が赤くなることがありますが、調理工程内で起こる自然反応です。十分に火を通しておりますので、品質には問題ありません。

みてみて!



詳しい商品の説明は  
こちらから

スマートフォン  
読みとり!

