

# 匠本舗(たくみほんぽ) PAO~Nオリジナルおせち | KBCラジオ

NO	お品書き名	ふりがな	内容量	原材料名	説明文	アレルギー
1	にしん甘露煮	にしんかんろに	3 切	にしん、しょうゆ、砂糖、水あめ、還元水あめ、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)	身欠き鯨を充分にもどし、ゆっくりと時間をかけ柔らかく煮合わせた京の伝統食です。	小麦・大豆
2	白花生	しろはなまめ	6 粒	白花生、砂糖、ぶどう糖、水あめ、食塩/ソルビット、pH調整剤、漂白剤(亜硫酸塩)	北海道産の大粒白花生を、ふっくら柔らかく焼き上げました。	—
3	帆立柚子明太	ほたてゆずめんたい	50 g	ホタテヒモ、スケソウダラ卵、食塩、米発酵調味料、柚子皮、しょうゆ、唐辛子、たん白加水分解物、還元水あめ、砂糖、でん粉、ポークエキス/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘多糖類、着色料(コチニール、カロチノイド)、(一部に小麦・牛肉・ゼラチン・大豆・豚肉を含む)	ホタテヒモにもメンタイコの色が良く合い、柚子皮の風味が爽やかな一品です。	小麦・牛肉・ゼラチン・大豆・豚肉
4	たこ照焼	たこてりやき	3 本	ポイラ、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、砂糖、米発酵調味料、食塩、かきエキスパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料/増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、酒精、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、紅麹)、グリシン、(一部に小麦・大豆を含む)	厳選されたタコを特製の醤油ダレに漬け込み、丁寧に焼き上げました。柔らかい食感が人気の一品です。	小麦・大豆
5	若鶏市松二色巻	わかどりいちまつにしよくまき	3 枚	鶏肉、鶏皮、野菜(いんげん、人参)、しょうゆ、糖類(ぶどう糖、果糖液糖、砂糖、水あめ)、香辛料、食塩、みりん/pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、増粘剤(加工でん粉)、甘味料(カンゾウ、ステビア)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)	隠元・人参を彩り良く若鶏で巻き込み、調味液で煮あげました。	小麦・大豆・鶏肉
6	くるみ甘露煮	くるみかんろに	20 g	くるみ、還元水あめ、砂糖、しょうゆ、水あめ、寒天、(一部に小麦・大豆・くるみを含む)	渋みの少ないウルミを厳選し、自然な甘さの甘露煮にしました。	小麦・大豆・くるみ
7	寿高野豆腐含煮	ことぶきこうやどうふふくめに	3 個	凍り豆腐、砂糖、かつお節エキス、みりん、風味調味料、しょうゆ、食塩、酵母エキス/調味料(有機酸等)、豆腐用凝固剤、重曹、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆を含む)	高野豆腐を上品に加減したダシで、ゆっくりと煮あげました。	小麦・大豆
8	あわび旨煮	あわびうまに	1 個	えぞあわび、しょうゆ、還元水あめ、発酵調味料、かつおエキス、食塩、植物たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、酒精、香辛料抽出物、リン酸塩(Na)、酸味料、(一部に小麦・あわび・大豆を含む)	新鮮なアワビをゆっくり煮含め、食感の良い柔らかく煮に仕上げました。	小麦・あわび・大豆
9	棒鱧甘露煮	ぼうだらかんろに	30 g	スケトウダラ、還元水あめ、砂糖、しょうゆ、水あめ、食塩、発酵調味料、(一部に小麦・大豆を含む)	伝統的な京都の煮物です。国産の介壳類を棒鱧にし、ゆっくりと煮含めて柔らかく焼き上げました。	小麦・大豆
10	松前漬	まつまえづけ	30 g	塩漬人参(人参、食塩)、昆布、砂糖、しょうゆ、すめ、食塩、いかエキス調味料、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料、醸造酢、かつおエキス調味料、たん白加水分解物、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘多糖類、pH調整剤、リン酸塩(Na)、唐辛子抽出物、乳化剤、ビタミンB1、(一部に小麦・いか・大豆を含む)	北海道産の昆布とすめに彩りよく人参を加え、旨みに漬け込んだ滋味深い味わいの一品です。	小麦・いか・大豆
11	海老旨煮	えびうまに	4 尾	えび、清酒、白だしつゆ、しょうゆ、みりん、おろししょうが、砂糖/トレハロース、調味料(有機酸等)、ビタミンB1、(一部に小麦・えび・さば・大豆を含む)	長寿の縁起物として欠かせないエビを上品な味わいに焼き上げました。	小麦・えび・さば・大豆
12	ばい貝	ばいがい	3 個	ばい貝、漬け原材料(しょうゆ)、みりん、砂糖、食塩、昆布エキス/甘味料(ソルビット)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、(一部に小麦・大豆を含む)	コトコト煮込んだ風味のある縁起物です。年の初めにお召し上がり下さい。	小麦・大豆
13	帆立旨煮	ほたてうまに	3 個	ほたて、みりん、清酒、しょうゆ、はちみつ、(一部に小麦・大豆を含む)	国産のホタテ貝を用い、素材の旨味を引き出すよう焼き上げました。	小麦・大豆
14	味付椎茸	あじつけしいたけ	4 枚	しいたけ、しょうゆ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖/調味料(アミノ酸)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)	厳選した国産干し椎茸をもどし、お出汁でじっくりと煮含め、上品な味わいに仕上げました。	小麦・大豆
15	若桃甘露煮	わかもも甘露煮	4 粒	桃、砂糖、リキュール/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、(一部にももを含む)	桃の幼果を丁寧に摘み取り、シロップ漬けにしました。種も柔らかく食べられます。	もも
16	彩どり西京焼	いろどりどりさいきょうやき	3 切	鶏肉、みそ加工品(米みそ、みりん)、砂糖、しょうゆ、食塩/加工でん粉、pH調整剤、リン酸塩(Na)、グリシン、チアミン、(一部に小麦・鶏肉・大豆を含む)	徳島県内の指定農場で大切に育てられた「彩どり」のもも肉を使用し、特製調味汁に漬け込んで、芳ばしく焼き上げました。	小麦・鶏肉・大豆
17	さつま芋甘露煮	さつまいもかんろに	3 切	さつまいも、砂糖、レモン濃縮果汁、食塩/着色料(クチナシ)	薩摩芋の甘味と柔らかさを活かし、レモンの味と香りが爽やかな口当たりのよい一品です。	—
18	一口湯葉	ひとくちゆば	3 個	太巻湯葉、砂糖、白しょうゆ、白しょうゆ加工品、みりん/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)	湯葉を一口大の大きさに巻き、表面に焼き目をつけ、品良く柔らかく煮あげました。	小麦・大豆
19	金胡麻まぐろ	きんごままぐろ	25 g	まぐろ加工品、水あめ、しょうゆ、砂糖、金ごま、食塩、寒天/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)	鮪を角切りにし、香ばしく煎った「金ごま」を加えて煮あげました。	小麦・大豆・ごま
20	ぶり照焼	ぶりてりやき	4 切	ぶり、てりやきのたれ、果実調味料/酒精、増粘剤(加工でん粉)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)	国産天然ブリをふっくらと焼き上げ、こだわりの照り焼きタレで味付けしました。	小麦・大豆・鶏肉
21	鱧子旨煮	たらこうまに	3 切	まだらの卵、しょうゆ、砂糖、麦芽糖、かつお節エキス、コラーゲンケーシング、昆布エキス、醸造酢、さとうきび抽出物/調味料(アミノ酸等)、トレハロース、酸味料、増粘剤(キサンタン)、着色料(カロチノイド、紅麹)、セルロース、(一部に小麦・大豆・牛肉を含む)	鱧子を食べやすく一口サイズにして煮込みました。	小麦・牛肉・大豆
22	合鴨スモーク	あいがもすもーく	4 枚	あい鴨肉、食塩、砂糖、香辛料、紅茶/ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	合鴨肉を香り豊かにスモークしました。	—

書  
の  
重

式  
の  
重

23	紅かまぼこ	べにかまぼこ	2 枚	魚肉すりみ、砂糖、でん粉、卵白、こめ油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし/着色料(コチニール)、(一部に卵・えび・大豆を含む)	自然由来の原料を使用し、プリプリとした弾力ある食感の「小田原かまぼこ」です。	卵・えび・大豆
24	白かまぼこ	しろかまぼこ	1 枚	魚肉すりみ、砂糖、でん粉、卵白、こめ油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし、(一部に卵・えび・大豆を含む)		卵・えび・大豆
25	ごぼう西京焼	ごぼうさいきょうやき	6 本	ごぼう、調味みそ(みそ、砂糖、米発酵調味料、食塩、豚ゼラチン、香辛料)、たん白加水分解物/ソルビット、増粘剤(加工でん粉)、(一部に大豆・ゼラチンを含む)	国産の牛蒡を湯がいて、調味した西京味噌に漬け込みました。	大豆・ゼラチン
26	黒豆金箔	くろまめきんぱく	70 g	黒大豆、砂糖、食塩/着色料(金箔)、(一部に大豆を含む)	おせちに欠かせない健康・長寿を願う縁起物の黒豆は、厳選した北海道産を用い、柔らかく程よい甘さに焼き上げました。	大豆
27	田作り	たづくり	25 g	かたくちいわし、還元水あめ、砂糖、麦芽水あめ、イソマルトオリゴ糖、食塩、しょうゆ、寒天、(一部に小麦・大豆を含む)	豊年満作祈願の縁起物で、「ごまめ」とも呼び、「まめ」には息災や達者の意味があることから健康を願う縁起物でもあります。気長に煎り上げた国産の片口鰯を、砂糖・水飴・醤油で煮詰めた調味汁に絡めて仕上げました。	小麦・大豆
28	紅白なます	こうはくなます	40 g	だいこん、砂糖、醸造酢、にんじん、食塩	祝賀を意味する紅白鱈は国産の人参・大根を特製の旨酢で和えました。	—
29	スモークサーモン	すもーくさーもん	3 枚	サーモントラウト、食塩、砂糖/調味料(有機酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部にさけを含む)	程よく脂の乗ったサーモントラウトを使用し、丁寧に燻しました。	さけ
30	真鶴昆布	まだらこぶ	50 g	真鶴(まだら)、こんぶ、水あめ、しょうゆ、ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、魚介類エキス、醸造酢/酒精、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、トレハロース、着色料(カラメル、カロチノイド、紅麹)、(一部に小麦・大豆・さばを含む)	真ダラの卵と昆布を、甘辛く焼き上げました。	小麦・大豆・さば
31	ローストビーフ	ろーすとびーふ	1 袋	【ローストビーフ】牛肉、食塩、香辛料、粉末しょうゆ、たん白加水分解物、肉エキス(チキン・ポーク)/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・ごまを含む)	モモ肉を低温でじっくり加熱しジューシーな食感に仕上げました。薄く切りお召し上がり下さい。	小麦・乳成分・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・ごま
				【ソース】しょうゆ、砂糖、ソチーオニオン、トマトペースト、食塩、濃縮パインアップル果汁、濃縮オレンジ果汁、たまねぎエキス、ワイン、醸造酢(ぶどう酢)、ワイン加工品、おろしにんにく、酵母エキス、濃縮レモン果汁、こしょう末、ローレル/着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・オレンジ・牛肉・大豆・鶏肉を含む)		
32	味付数の子	あじつけかずのこ	4 本	塩数の子、発酵調味料、かつお節エキス、しょうゆ、砂糖、たん白加水分解物、食塩、ほたて貝エキス/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)	食感の良いカズノコを上品なダシ汁に漬け込んで仕上げました。	小麦・大豆
33	昆布巻	こぶまき	3 本	昆布巻(こんぶ、かんぴょう)、砂糖、しょうゆ、還元水あめ/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆を含む)	厳選した北海道産の長昆布を巻いて干瓢で結び、銅釜でじっくりと色良く煮含めました。	小麦・大豆

名 称	福岡KBCおせち三段重	
原材料名	上記記載	
内 容 量	1折(三段重)2022年1月2日	
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下)	要冷蔵(10℃以下)
販 売 者	スカイネット株式会社 +123K8 大阪府堺市北区西吉島梅北町5-359-1-1001号	スカイネット株式会社 +123K8 大阪府堺市北区西吉島梅北町5-359-1-1001号
商品に関するお問合せ先	匠本舗スカイネット株式会社	匠本舗スカイネット株式会社 0120-682-682
栄養成分表示(1折(三段重))	熱量 kcal たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量(推定値)	



カップ  
シュリンクフィルム

重箱