

## 『農家おもてなし おせち』 アレルギー表示について

限定 一段重おせち

|    | 料理名           | アレルギー                 |
|----|---------------|-----------------------|
| 1  | 梅の甘露煮         | —                     |
| 2  | 若桃の甘露煮        | 桃                     |
| 3  | 柚子の甘煮         | —                     |
| 4  | ちよろぎ          | —                     |
| 5  | 大根と人参の柚子酢漬    | —                     |
| 6  | 数の子           | 小麦・大豆・サバ              |
| 7  | 蒲鉾            | 卵・海老・大豆               |
| 8  | 黒豆            | 小麦・大豆                 |
| 9  | 昆布巻           | 小麦・大豆                 |
| 10 | 生姜の甘辛煮        | 小麦・大豆                 |
| 11 | 肉詰めこんにやく      | 小麦・大豆・牛肉              |
| 12 | ずいきの旨煮        | 小麦・大豆・ごま              |
| 13 | 海老            | 小麦・えび・大豆              |
| 14 | 鮎の梅肉南蛮漬       | 小麦・大豆                 |
| 15 | スペアリブ(骨なし)    | 小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉     |
| 16 | 栗金団の干柿包       | —                     |
| 17 | 栗の甘露煮         | —                     |
| 18 | さつま芋の金団       | 卵・乳成分・大豆              |
| 19 | がめ煮           | 卵・乳成分・小麦・鶏肉・大豆・ごま・魚介類 |
| 20 | 小松菜のオイスターあんかけ | 小麦・大豆・ごま              |
| 21 | 揚げごぼう         | 卵・小麦・海老・かに・サバ・大豆・ごま   |

消費期限 令和6年1月1日 22時まで

保存方法 冷蔵(10℃以下)で保存してください。

※保冷剤をおつけしていますが、涼しい場所に保管してお早めにお召し上がりください