

『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