

『農家おもてなし おせち』 アレルギー表示について

二段重おせち

	料理名	アレルギー
壹 の 重	スペアリブ(骨なし)	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉
	ちよろぎ	—
	大根と人参の柚子酢漬	—
	赤カブの酢漬	小麦
	昆布巻	小麦・大豆
	きのこの佃煮	小麦・大豆
	生姜の甘辛煮	小麦・大豆
	肉詰めこんにゃく	小麦・大豆・牛肉
	ずいきの旨煮	小麦・大豆・ごま
	海老	小麦・海老・大豆
	鮎の梅肉南蛮漬	小麦・大豆
	数の子	小麦・大豆・サバ
	蒲鉾	卵・海老・大豆
	栗金団の干柿包	—
	栗の甘露煮	—
	さつま芋の金団	卵・乳成分・大豆
	梅の甘露煮	—
	若桃の甘露煮	桃
	柚子の甘煮	—
	椎茸のからし和え	小麦・大豆
筍の柚子味噌漬	大豆	
貳 の 重	揚げごぼう	卵・小麦・海老・かに・サバ・大豆・ごま
	小松菜のオイスターあんかけ	小麦・大豆・ごま
	根菜の鶏肉巻	卵・小麦・大豆・鶏肉
	海老のハニーマスタード和え	卵・乳成分・小麦・えび・りんご・大豆・ゼラチン
	田作り	小麦・大豆
	山女の甘露煮	小麦・海老・大豆
	黒豆と古代米のおこわ	—
	ごま金時	大豆・ごま
	黒豆	小麦・大豆
	がめ煮	卵・乳成分・小麦・鶏肉・大豆・ごま・魚介類
	煮玉子	卵・小麦・大豆
	玉子チーズよせ	卵・乳成分・小麦・さけ・大豆
	長芋と大豆マヨネーズ和え(茎わさび入)	小麦・山芋・大豆
	揚げ茄子とインゲンの味噌和え	乳成分・小麦・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