

『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
7	蒲鉾	卵・海老・大豆
8	黒豆	小麦・大豆
9	昆布巻	小麦・大豆
10	山うどの醤油漬	小麦・サバ・大豆
11	わらびのおひたし	小麦・大豆
12	生姜の甘辛煮	小麦・大豆
13	海老	小麦・海老・大豆
14	鮎の梅肉南蛮漬	小麦・大豆
15	田作り	小麦・大豆・ごま
16	真鱈子の旨煮	小麦・大豆・サバ
17	さつま芋の金団	卵・乳成分・大豆
18	栗の甘露煮	—
19	栗金団の干柿包	—
20	がめ煮	小麦・鶏肉・大豆・ごま
21	鶏の照焼	乳成分・小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆

消費期限 令和7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