

ダイナック だい九 おせち料理 幸-さち-三段重

	品名	原材料名	食品添加物	アレルゲン(28品目対象)	栄養成分表示 各品 盛り付け内容量当たり				
					エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
一 の 重	福寿伊勢海老	伊勢海老(日本)、食塩		えび	11	2.5	0	0	0.08
	銀鯉塩こうじ焼	ギンザケ(チリ)、本みりん、しょうゆ、塩麹ペースト(米麹、食塩)、みそ、砂糖、清酒、食塩、魚醤		小麦・さけ・大豆	289	25.7	16.6	5.3	1.11
	金箔黒豆	黒大豆(日本)、砂糖、還元水あめ、しょうゆ、食塩	重曹、硫酸第一鉄、着色料(金箔)	小麦・大豆	117	6.3	2.4	17.7	0.35
	カラスガレイ 柚香焼	カラスガレイ(ロシア又は/ルウエー)、本みりん、清酒、しょうゆ、ゆず皮、ゆず果汁魚醤、粉飴、麦芽糖、くず粉、食塩、	加工でん粉、トレハロース	小麦・大豆	198	15.0	13.4	2.7	0.52
	にしん昆布巻	煮干しにしん【にしん(ロシア)】、昆布、砂糖、清酒、しょうゆ、本みりん		小麦・大豆	236	17.7	13.1	15.6	1.82
	数の子美味漬	数の子(カナダ又はアメリカ)、本みりん、しょうゆ、清酒、だし(かつお節、昆布)、食塩		小麦・大豆	46	6.6	1.3	1.1	0.82
	赤飯	もち米(日本)、小豆、食塩、清酒、だし(昆布)		小麦・大豆	116	2.5	0.4	24.5	0.34
	活けあわび煮	あわび(韓国)、しょうゆ、本みりん、清酒、だし(昆布)、砂糖		小麦・あわび・大豆	45	7.8	0.3	2.8	1.02
	彩りきぬた巻	だいこん(日本)、干し柿、にんじん、きゅうり、薄焼玉子(鶏卵、還元水あめ、砂糖、発酵調味料、醸造酢、大豆油、食塩)、砂糖、醸造酢、茹で菊花(菊花、醸造酢)、ゆず皮、ゼラチン、食塩	安定剤(加工でん粉、キサンタンガム)、着色料(クチナシ)、酸化防止剤(亜硫酸塩)	卵・大豆・ゼラチン	64	1.1	0.5	15.2	0.27
	伊達巻	鶏卵(日本)、魚肉すり身(スケソウダラ)、糖類(砂糖、ブドウ糖果糖液糖)、本みりん、なたね油、食塩、しょうゆ	加工でん粉、着色料(クチナシ)	小麦・卵・大豆	144	8.0	4.7	17.5	0.78
	金柑	金柑(日本)、砂糖、白生あん(ライ豆)、ワイン、水あめ、寒天	トレハロース		52	0.4	0.3	12.8	0
	海老しいたけ	海老(インドネシア)、乾しいたけ、魚肉すり身(ぐち、砂糖)、清酒、馬鈴薯でん粉、本みりん、植物油脂(なたね油、大豆油)、食塩、食用油脂加工品、小麦でん粉、砂糖、しょうゆ、海老粉末(アキアミ)、みりん風調味料、乾燥卵白、こしよ	調味料(アミノ酸等)、着色料(ベニコウジ)、乳化剤、リン酸塩(Na)、酸味料	えび・小麦・卵・乳成分・大豆	37	3.7	1.2	2.8	0.44
裏白しいたけ	魚肉すり身(ぐち(タイ)、砂糖)、豆乳、乾しいたけ、馬鈴薯でん粉、食用油脂加工品、小麦でん粉、みりん風調味料、砂糖、清酒、食塩、しょうゆ、乾燥卵白、本みりん	調味料(アミノ酸等)、乳化剤、リン酸塩(Na)、酸味料	小麦・卵・乳成分・大豆	17	1.1	0.5	2.1	0.19	
琥珀笹包み	砂糖(国内製造)、栗、手仁豆、水あめ、甘味果実酒、寒天	加工でん粉、トレハロース、増粘剤(増粘多糖類)、酸味料、着色料(カラメル)		81	0.8	0	19.4	0	
有平かまぼこ	魚肉(輸入)、卵白、砂糖、本みりん、タピオカでん粉、食塩、豆乳、魚介エキス、酒粕	着色料(クチナシ)	えび・卵・大豆	94	9.9	0.4	11.1	2.01	
二 の 重	栗きんとん 甘露栗と渋皮栗添え	栗きんとん【白生あん(手仁豆、ライ豆)(国内製造)、甘露栗(栗、砂糖)、砂糖、水あめ、還元水あめ】 甘露栗【栗(韓国)、砂糖】 渋皮栗【栗(韓国)、砂糖】	トレハロース、着色料(クチナシ)、酸味料 着色料(クチナシ)		239	4.4	0.4	54.4	0.02
	ごまめ	素干かたくいわし【かたくいわし(日本)】、砂糖、しょうゆ、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、清酒			33	0.3	0	8.0	0.03
	ちりめん山椒煮	しらす干し【しらす(日本)、食塩】、山椒の実、清酒、しょうゆ、本みりん、砂糖、植物油脂(なたね油、大豆油)		小麦・大豆	48	5.6	1.0	3.8	0.46
	湯葉巻	ゆば【大豆(日本)】、しょうゆ、本みりん、清酒、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆	42	5.1	0.8	3.0	1.01
	菜の花	菜の花(中国)、食塩、だし(昆布)		小麦・大豆	88	8.2	5.1	1.8	0.15
	かつおくるみ	くるみ(アメリカ)、砂糖、しょうゆ、かつお節、清酒		くるみ・小麦・大豆	10	1.1	0	1.7	0.04
	帆立貝しぐれ煮	ホタテ貝(日本)、砂糖、本みりん、しょうゆ、生姜、清酒、オイスターソース	増粘剤(加工でん粉)	小麦・大豆	161	4.4	13.8	6.9	0.43
	カキのオーブオイル漬	カキ(日本)、オイスターソース、植物油脂(なたね油、大豆油)、オリーブ油、食塩、こしよ、香味食用油、魚醤、とうがらし、ローズマリーパウダー、ローリエ	増粘剤(加工でん粉)	小麦・大豆	60	9.0	0.2	5.4	0.77
	蟹なます(いくら添え)	なます【だいこん(日本)、にんじん、砂糖、醸造酢、ワイン、食塩、とうがらし】 ずわい蟹【本ずわい蟹(アメリカ又はカナダ又はロシア)、砂糖、醸造酢、ワイン、食塩、とうがらし】	酸味料 酸味料	小麦・大豆 かに	35	2.5	1.7	2.0	0.89
	海老塩茹で	いくら【鮭の卵(ロシア)、しょうゆ、オリゴ糖、還元水あめ、食塩、かつお節エキス、米発酵調味料、本みりん、昆布エキス、酵母エキス】 海老(タイ)、食塩		小麦・いくら・大豆 えび	15	0	0	3.3	0.16
	黄金芋とリンゴのチーズケーキ	さつまいも(インドネシア)、ナチュラルチーズ(生乳、クリーム、食塩)、鶏卵、砂糖、クリーム(乳製品)、りんご、はちみつ、コーンスターチ、レモン果汁、シナモン、丁子	安定剤(ローカストビーンガム)、香料	小麦・卵・乳成分・りんご	11	2.0	0.1	0.5	0.09
	ローストビーフ(お肉のタレ付き)	ローストビーフ【牛肉(オーストラリア)、食塩、オニオンパウダー、香辛料、糖類(水あめ、砂糖)】 お肉のタレ【しょうゆ(国内製造)、おろし玉ねぎ、ブドウ糖果糖液糖、砂糖、醸造酢、ワイン、玉ねぎエキス、食塩、チキンエキス、大豆発酵調味料、酵母エキス】	調味料(アミノ酸)	牛肉・大豆	12	1.4	0.6	0.2	0.07
つぶ貝のクリーム煮	茹でつぶ貝【つぶ貝(日本)、食塩】、ベシヤルソース【牛乳、ルー(小麦粉、バター)、食塩、香辛料】、ワイン、牛乳、植物油脂(なたね油、大豆油)、おろしニンニク(ニンニク、食塩)、バター、食塩、こしよ ディルウィード(アメリカ)	酸味料、増粘剤(キサンタンガム)	小麦・乳成分・大豆	26	5.9	0.2	0.1	0.32	
豚肉とドライトマトのベーコン巻	ベーコン【豚肉(スペイン)、食塩、還元水あめ】、豚肉、ドライトマト、プロセスチーズ、ナチュラルチーズ、玉ねぎ、むぎ枝豆(枝豆、食塩)、牛肉、全卵、パン粉、牛乳、食塩、植物油脂(なたね油、大豆油)、こしよ、ナツメグパウダー、シナモンパウダー	調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、乳化剤、発色剤(亜硝酸Na)、イーストフード、ビタミンC、着色料(カロチノイド)	小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・豚肉	328	5.3	16.6	39.4	0.32	
牛八巻	牛肉(アメリカ)、こぼろ、本みりん、砂糖、しょうゆ、清酒、植物油脂(なたね油、大豆油)、だし(かつお節、昆布)	調味料(アミノ酸)	牛肉・大豆	194	23.9	7.0	8.9	0.90	
黒酢の酢豚(パブリカ添え)	黒酢の酢豚【黒豚(メキシコ)、糖類(砂糖、水あめ、乳糖)、食塩、粉末しょうゆ、卵たん白、酵母エキス、たん白加水分解物、ポークエキス、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、黒糖、小麦粉、醸造調味料、紹興酒、ねぎ、しょうゆ、しょうが、中華だし、粉飴、麦芽糖、くず粉、食塩】 酢豚のタレ【黒糖(国内製造)、醸造調味料、紹興酒、ねぎ、しょうゆ、しょうが、粉飴、麦芽糖、中華だし、くず粉、食塩】	調味料(有機酸等)、加工でん粉、トレハロース、香辛料抽出物、着色料(カラメル)	小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉	13	0.3	0	2.8	0.75	
パブリカ(パブリカ)	パブリカ(パブリカ(韓国又はオランダ又はニュージーランド又は日本)、植物油脂(とうもろこし油、パーム油))	加工でん粉、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	19	0.3	0	4.0	0.18	
蕨麻に蒸し豚のポッサム(タレ付き)	ポッサムのタレ【コチュジャン(国内製造)、サムジャン、はちみつ、ごま油、おろしニンニク(ニンニク、食塩)、いりごま、醸造酢、砂糖】			14	0.1	1.1	1.1	0	
海老のマヨソース(チンゲン菜添え)	ポッサムのタレ【コチュジャン(国内製造)、サムジャン、はちみつ、ごま油、おろしニンニク(ニンニク、食塩)、いりごま、醸造酢、砂糖】	調味料(有機酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、香辛料抽出物	小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉	166	10.6	12.2	3.5	0.90	
鶏肉のハニーマスタートド焼	鶏肉(ブラジル)、粒マスタートド、はちみつ、食塩、こしよ、植物油脂(なたね油、大豆油)	調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酸味料、着色料(トウガラシ色素、カラメル)	小麦・ごま・大豆	124	2.0	4.9	18.3	1.80	
福良寄せ 鹿の子こんにやく	こんにやく【こんにやく精粉(こんにやくいも(日本))、海藻粉末】、本みりん、しょうゆ、清酒、砂糖、ごま油、だし(かつお節、昆布)、とうがらし	調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉)、酸味料、香料	卵・乳成分・小麦・大豆・りんご・ゼラチン	120	8.0	7.0	5.6	0.38	
れんこん	れんこん水煮【れんこん(日本)、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)、清酒、砂糖、とうがらし			56	0.5	4.4	3.4	0.25	
寄せ鱈子	真鱈の卵(日本)、魚肉すり身(ぐち、砂糖)、清酒、とろろいも(大和いも)、小麦でん粉、しょうゆ、生姜汁、本みりん、砂糖、乾燥卵白、食塩、酵母エキス、だし(かつお節、昆布)	加工でん粉、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)	小麦・卵・大豆・りんご・ゼラチン	0.4	0.02	0.01	0.1	0.0001	
昆布巻	昆布巻【昆布(日本)、かんぴょう】、砂糖、清酒、しょうゆ、水あめ			0	0	0	0.1	0.08	
牛蒡	ごぼう(日本)、本みりん、しょうゆ、清酒、だし(かつお節、昆布)、砂糖、とうがらし			265	17.3	19.4	2.2	1.70	
竹の子	たけのこ水煮【たけのこ(中国)】、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)	調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	44	0.4	1.3	6.5	0.80	
京入参	金時にんじん(日本)、清酒、しょうゆ、本みりん、だし(かつお節、昆布)、食塩			21	0.4	0	5.0	0.06	
松笠くわい	くわい(中国)、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、本みりん、しょうゆ、清酒、砂糖、だし(かつお節、昆布)			46	1.9	0.7	8.4	0.05	
茶福豆	黒花豆(中国)、砂糖、還元水あめ、食塩			18	0.5	0.1	3.9	0.02	
絹さや	きぬさや(日本)、食塩、だし(昆布)			3	0.3	0	0.7	0.03	
三度豆	いんげん(日本)、食塩、だし(昆布)			2	0.2	0	0.4	0.02	
紅白梅麩	なま麩(小麦グルテン、もち米粉)(国内製造)、砂糖、しょうゆ	着色料(ベニコウジ)	小麦・大豆	14	1.3	0.1	1.9	0.01	

※アレルゲン表示については、盛り済み商品のため、周囲の食品への付着の可能性についてもご注意ください。
※産地が、【又は】表示の原材料については、2024年の使用計画に基づいて表示しています。

この表示値は、目安です。