

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(27品目対象)	栄養成分表示 各品 盛付け内容量当たり				
					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、食塩		えび	11	2.5	0	0	0.08
	キングサーモン西京焼	キングサーモン、みそ、本みりん、しょうゆ、砂糖、清酒、食塩、魚醤		小麦・さけ・大豆	284	25.7	16.1	5.3	1.22
	金箔黒豆	黒大豆、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	136	4.1	1.7	20.9	0.39
	唐すみ	ぼらの卵、食塩			85	8.1	5.8	0	0.71
	カラスガレイ味噌漬焼	カラスガレイ、みそ、本みりん、砂糖、清酒、食塩、魚醤		大豆	272	19.5	18.2	5.2	0.52
	にしん昆布巻	素干にしん(にしん)、昆布、砂糖、清酒、しょうゆ、本みりん		小麦・大豆	220	17.2	12.9	12.9	1.65
	数の子美味漬	数の子、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、小麦、食塩、清酒、だし(昆布)			116	2.5	0.4	24.5	0.34
	活けあわび煮	あわび、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
	彩りきめた巻	だいこん、干し柿(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、菊花、ゆず皮、セラチン、食塩		安定剤(加工でん粉)、着色料(クチナン)、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(亜硫酸塩)	卵・大豆・ゼラチン	68	1.2	0.6	15.8
二 の 重	伊達巻	鶏卵、魚肉すり身(たら、イトヨリダイ)、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(クチナン)	小麦・卵・大豆	144	8.0	4.6	17.9	0.80
	金柑	金柑、砂糖、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
	琥珀笹包み	砂糖、栗、手亡豆、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	魚肉すり身(たら、ぐち、フエダイ)、砂糖、卵白、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(クチナン)	えび・卵・大豆	75	7.3	0.3	9.4	1.51
	真だら旨煮	真鱈、還元水あめ、砂糖、たん白加水分解物調味料、水あめ、しょうゆ、食塩、寒天	調味料(アミノ酸等)、酸味料	小麦・大豆	100	12.7	0.4	11.3	1.80
	帆立貝山椒煮	ホタテ貝、砂糖、本みりん、しょうゆ、山椒の実、オイスターソース、清酒	増粘剤(加工でん粉)	小麦・大豆	59	9.0	0.2	5.5	0.81
	菜の花	菜の花、食塩、だし(昆布)			6	0.8	0	1.1	0.03
	栗きんとん 甘露栗と洗皮栗添え	栗入りきんとん【白生あん(手亡豆、ライ豆)、甘露栗(栗、砂糖)、砂糖、水あめ、還元水あめ】 甘露栗【栗、砂糖】 洗皮栗【栗、砂糖】	トレハロース、着色料(クチナン)、酸味料 着色料(クチナン)		239	4.4	0.4	54.5	0.02
	巻湯葉	ゆば、しょうゆ、本みりん、清酒、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆	88	8.2	5.1	1.8	0.15
	かつおくろみ	くろみ、砂糖、しょうゆ、かつお節(かつお)、清酒		小麦・くろみ・大豆	160	4.4	13.8	6.8	0.44
三 の 重	ちりめん山椒煮	しらす干し(しらす、食塩)、山椒の実、清酒、しょうゆ、本みりん、砂糖、植物油(なたね油、大豆油)		小麦・大豆	42	5.1	0.8	3.0	1.01
	ごまめ	素干かたくちいわし(かたくちいわし)、砂糖、しょうゆ、植物油(とうもろこし油、パーム油)、清酒		小麦・大豆	48	5.6	1.0	3.8	0.46
	火取り小川サーモン	サーモントラウト、ソテイカ、醸造酢、砂糖、食塩、清酒	酵素	いか・さけ・ゼラチン	83	9.5	4.3	0.8	0.35
	いくら醤油漬	鮭の卵、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、食塩、かつお節エキス	調味料(アミノ酸等)	小麦・いくら・大豆	64	7.8	3.3	0.9	0.43
	海老塩茹で	海老、食塩		えび	26	5.9	0.2	0.1	0.32
	焼りんごチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、クリーム、食塩)、りんご、クリーム(乳製品)、オレンジ砂糖漬(オレンジピール、砂糖、水あめ、ホワイトキュラソー)、レモン砂糖漬(レモンピール、砂糖、水あめ、ブランデー)、還元水あめ、レモン果汁、砂糖、シナモン、丁字	酒精、安定剤(ローカストビーンガム)、香料	乳成分・オレンジ・りんご	248	3.8	17.5	18.8	0.31
	ローストビーフ(お肉のタレ付き)	ローストビーフ【牛肉、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【水あめ、しょうゆ、玉ねぎエキス、ワイン、ブドウ糖果糖液糖、砂糖、醸造酢、バインアップル果汁、粉末しょうゆ、パークエキス、ビーフエキス、魚醤、チキンエキス、酵母エキス、オニオンペースト、椎茸エキス、小麦発酵調味料】	調味料(アミノ酸) 増粘剤(キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香料	牛肉・大豆 小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	182	25.2	8.8	0.6	1.14
	つくね団子	豚肉、鶏肉、鶏卵、清酒、本みりん、しょうゆ、馬鈴薯でん粉、砂糖、生姜、醸造酢、だし(かつお節、昆布)、粉飴、麦芽糖、くず粉、食塩	加工でん粉、トレハロース	小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉	145	10.4	8.5	4.2	0.38
	豚の角煮	豚の角煮【豚肉、タレ(砂糖、しょうゆ、発酵調味料、食塩)、黒酢、還元水あめ】 角煮のタレ【砂糖、しょうゆ、本みりん、清酒、だし(かつお節、昆布)、粉飴、麦芽糖、くず粉、食塩】	酒精、調味料(アミノ酸等)、香料 加工でん粉、トレハロース	小麦・大豆・豚肉 小麦・大豆	119	3.7	8.3	6.6	0.61
	ポロニアソーセージ	畜肉(豚肉、牛肉)、豚脂肪、食塩、糖類(砂糖、乳糖、ブドウ糖)、香辛料、ワイン、とうもろこしでん粉、植物繊維	トレハロース、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、調味料(アミノ酸)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、香辛料抽出物、着色料(赤102、黄4、赤106)	乳成分・牛肉・豚肉	48	2.7	3.8	0.6	0.30
合鴨ロースト	合鴨肉、こしょう、ワイン、食塩、還元水あめ	調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC、亜硫酸塩)、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(カラメル)		55	4.4	4.2	0	0.64	
三 の 重	パテ・ド・カンパニュ	豚肉、豚肝臓、鶏卵、玉ねぎ、ワイン、ブランデー、パセリ、おろしニンニク、香辛料、豚脂、オニオンパウダー	発色剤(亜硝酸Na)	卵・大豆・豚肉	85	3.9	7.4	0.6	0.33
	オリーブのマリネ	黒【オリーブ漬(オリーブ、食塩)、オリーブ油、とうがらし、ローズマリー、ローリエ】 緑【オリーブ漬(オリーブ、食塩)、オリーブ油、とうがらし、ローズマリー、ローリエ】	グルコン酸第一鉄 酸味料		30	0.2	2.8	0.9	0.39
	海老のチリソース(チンゲン菜添え)	海老のチリソース【海老、トマトケチャップ、清酒、酒粕、植物油(とうもろこし油、パーム油)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、豆板醤、こしょう】 チンゲン菜【チンゲン菜、ごま油、食塩】	酸味料	えび ごま	99	7.6	3.2	7.8	0.99
	鶏肉のスパイスロースト	鶏肉、食塩、マスタード、キャベツ、レッドベルペッパー、こしょう、にんじん、酵母エキス、小麦粉、とうもろこしでん粉、粉末しょうゆ、砂糖、セージ、パセリ、たん白加水分解物、チキンエキス		小麦・大豆・鶏肉・豚肉	216	14.6	16.0	0.9	0.89
	真蛸と彩り野菜のマリネ	真蛸のマリネ【真蛸、ワイン、ワインビネガー、食塩、メーブルシロップ、レモン果汁、こしょう、ローリエ、とうがらし】 揚げパブリカ【パブリカ、植物油(とうもろこし油、パーム油)】 野菜のマリネ【だいこん、にんじん、ワイン、ワインビネガー、食塩、メーブルシロップ、レモン果汁、こしょう、ローリエ、とうがらし】	酸味料、香料 酸味料、香料		24	5.1	0.2	0	0.49
	福来寄せ 鹿の子こんにやく	こんにやく(こんにやく精粉、海藻粉末)、本みりん、しょうゆ、清酒、ごま油、砂糖、だし(かつお節、昆布)、とうがらし	消石灰	小麦・ごま・大豆	34	0.3	1.5	4.1	0.49
	れんこん	れんこん水煮(れんこん)、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	メタリン酸Na	小麦・大豆	21	0.4	0	5.0	0.05
	寄せ鱧子	真鱧の卵、清酒、魚肉すり身(ぐち)、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)	調味料(アミノ酸等)	小麦・卵・大豆・やまいも	50	6.5	1.2	2.5	1.29
	昆布巻	昆布巻(昆布、かんぴょう(夕顔))、砂糖、清酒、しょうゆ、水あめ		小麦・大豆	18	0.6	0	5.5	0.55
	牛蒡	ごぼう、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		小麦・大豆	17	0.5	0	3.8	0.05
竹の子	たけのこ水煮(たけのこ)、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆	11	1.2	0	2.1	0.06	
京人参	金時にんじん、清酒、しょうゆ、本みりん、だし(かつお節、昆布)、食塩		小麦・大豆	11	0.4	0	2.3	0.02	
松笠くわい	くわい、植物油(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)		小麦・大豆	46	1.9	0.7	8.4	0.05	
竹麩	なま麩(小麦グルテン、もち米粉、砂糖)、砂糖、しょうゆ	着色料(クチナン)	小麦・大豆	14	1.2	0.1	2.0	0.003	
絹さや	きぬさや、食塩、だし(昆布)			3	0.3	0	0.7	0.03	
三度豆	いんげん、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)、砂糖、しょうゆ	着色料(ベニコウジ)	小麦・大豆	14	1.3	0.1	2.0	0.01	

*アレルギー表示については、盛付け済みのため、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。

*各品の表示栄養成分値は、推定値です。