## らでいっしゅの肉おせち 宝膳

名称	おせち料理(惣菜)
HTT	原材料名
ローストビーフ(赤ワインソース仕立て・金箔のせ)	牛もも肉(国産)、赤ワインソース(赤ワイン、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料、バルサミコ酢、はちみつ、バター、にんにく)/金箔
ローストビーフ(サイコロカット)	牛もも肉(国産)、食塩、ブラックペッパー
ローストビーフ (スライス)	牛もも肉(国産)、食塩、ブラックペッパー
ナチュラルチーズとオーガニックレーズンのテリーヌ	豚肉(国産)、豚脂、ナチュラルチーズ、有機ぶどう、乾燥玉ねぎ 、香辛料、食塩、砂糖
金柑とチーズの生ハム巻	生ハム(豚ロース肉(国産)、食塩、清酒、香辛料)、ナチュラル チーズ(国内製造)、金柑甘露煮(金柑(九州産)、砂糖)
九州産金柑の甜菜糖シロップ煮	金柑(九州産)、砂糖
ローストポーク	豚ロース肉(北海道産)、食塩、植物油脂、ブラックペッパー
新漬オリーブ	オリーブ(国産)、食塩
内容量	1セット (2~3人前)
賞味期限	2025年1月25日
保存方法	-18℃以下で保存してください。
販売者	オイシックス・ラ・大地株式会社 東京都品川区大崎一丁目11番2号
製造所	大松食品株式会社プロセスセンター 大阪府大阪市東住吉区今林2-22-41

- ※天候などの理由により、原材料産地が変更になる場合もございます。予めご了承ください。
- ※盛り付けた料理が崩れないようシュリンクフィルムで抑えております。

シュリンクフィルムよりはみ出ている場合がございますが品質には問題ございません。

※はちみつを含むおかずは1歳未満の乳児に食べさせないでください。

## 【アレルギー物質 ※対象28品目】

乳成分·小麦·大豆·牛肉·豚肉

## 【お召し上がり方】

- ●解凍時間の目安は24時間です。
- ●冷蔵庫または冷暗所(5~10℃)で解凍してください。
- ●解凍後は冷蔵庫で保管し、当日中にお召し上がりください。
- ●暖かい部屋での解凍や電子レンジでの解凍は絶対におやめください。

## 【栄養成分表示(100g当たり)】(推定値)

熱量 212kcal 、蛋白質 19.9g 、脂質 13.9g 、炭水化物 1.7g 、食塩相当量 1.1g