

# 食物アレルギー配慮おせち

特定原材料7品目は使用していません

乳 卵 小麦 えび かに そば 落花生



## お正月に家族みんなで食べられるおせち料理

特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を使用せずに作ったおせちです。おいしさへのこだわりはそのままに、小麦を使わずに作った醤油などを使用しています。バラエティ豊かなおせちを囲んで家族みんなで楽しいお正月をお過ごしください。

### 重詰め おせち



杏の重

盛付け例

参の重

式の重

のぞみ 14,000 円(税込)

3~4  
人前

お重サイズ: 縦 16.8 × 横 16.8 × 高さ 16.9 cm

要冷蔵 10℃以下 消費期限 1月2日 お届け日 12月30・31日

■杏の重/丹波黒種黒豆・たたきごぼう・豆きんとん・栗甘露煮・栗きんとん・波皮栗甘露煮・昆布巻・若桃甘露煮・酢だこ・紅白なます  
■式の重/国産若鶏のミニ肉団子・かぼちゃ餡餅包み(生菓子)・野菜のあちら漬(甘酢漬)・国産豚の角煮・いか松笠焼・紅鮭の柚庵焼・さつま芋れもん煮・ほたて照煮  
■参の重/れんこん煮・ごぼう煮・さとも煮・どんこ椎茸煮・さわら柚庵焼・ローストチキン・梅花にんじん・金柑甘露煮

### 「のぞみ」の アレルギー物質特定原材料の検査について

アレルギー物質(卵・乳・小麦・そば・落花生・甲殻類〔えび・かに〕)の検査は、食材ごとおよび盛付け後に酵素免疫測定法(ELISA法)で行っています。

※卵・乳・小麦・えび・かにを含む製品と共通の設備で製造しています。

### 袋詰め おせち



▲お届け形態イメージ

盛付け例

かなえ 6,300 円(税込)

2~3  
人前

要冷蔵 10℃以下 賞味期限 1月2日 お届け日 12月30・31日

さとも煮・昆布巻・栗きんとん・丹波黒種黒豆・タコのトマト煮・どんこ椎茸煮・れんこん煮・ごぼう煮・梅花にんじん煮・さつま芋煮・国産若鶏のミニ肉団子・国産豚の角煮・野菜のあちら漬(甘酢漬)・鶏肉と蓮根の甘酢和え

### 「かなえ」の 製造工程におけるこだわり・検査体制について

各食材の製造は原材料・人・使用器具・水・空気の管理に配慮し、コンタミネーションを防止しています。また、各料理の製造後には酵素免疫測定法(ELISA法)によるアレルギー検査を実施しています。

◎当社ホームページで「のぞみ・かなえ」の原材料を公開します

11月より下記ホームページにて原材料の公開をいたします。

<http://www.ishiifood.co.jp/>

石井食品

検索

ご注文・お問い合わせ

石井食品グループ 株式会社 ダイレクトイシイ

受付時間: 月曜日~土曜日 9:00~17:30 (日・祝日を除く)

電話: ☎0120-35-0558 <http://www.ishiifood.co.jp/>