

名称	ちゃんこ鍋セット(塩味)			
原材料 及び 真空度	【出汁】 90%以上 昆布、鰹節、味醂、食塩、砂糖、醤油、、玉葱、生姜、香辛料 自家製鶏ガラスープ(コラーゲン)、調味料(アミノ酸等) 【野菜セット】 50% 白菜、大根、人参、えのき、青ねぎ、にら、もやし、油揚げ、かまぼこ、マロニー			
	【肉つくね】90%以上 鶏肉(国産)、豚肉(国産)、白ネギ、卵、生姜、みそ(遺伝子組換えでない)、食塩、 胡椒、大和芋、醤油、味醂、酒、調味料(アミノ酸等)			
	【肉セット】 80% 鶏肉(国産)、豚肉(国産)			
	【魚介類】90%以上 銀鮭、ほたて			
	【いりごま】 0% 白ごま 【中華麺】90%以上 小麦粉(国産)、食塩、小麦たんぱく、卵白(卵を含む)、かんすい、クチナシ色素、 卵殻カルシウム			
※アレルギー表示		【7品目】小麦、卵、乳 【20品目】ごま、さけ、鶏肉、豚肉、山芋、大豆		
内容	【2人前】	【3人前】	【4人前】	【5人前】
	お出汁(大) 1ℓ お出汁(小) 0.5ℓ 野菜セット 800g 肉つみれ 160g 鶏肉(国産) 100g 豚肉(国産) 100g 銀鮭 2切れ ほたてLサイズ 2個 ごま 2g 中華麺 200g	お出汁(大) 1.5ℓ お出汁(小) 0.5ℓ 野菜セット 1.2kg 肉つみれ 240g 鶏肉(国産) 150g 豚肉(国産) 150g 銀鮭 3切れ ほたてLサイズ 3個 ごま 3g 中華麺 300g	お出汁(大) 1.5ℓ お出汁(小) 0.5ℓ お出汁(小) 0.5ℓ 野菜セット 1.6kg 肉つみれ 320g 鶏肉(国産) 200g 豚肉(国産) 200g 銀鮭 4切れ ほたてLサイズ 4個 ごま 4g 中華麺 400g	お出汁(大) 2ℓ お出汁(小) 0.5ℓ お出汁(小) 0.5ℓ 野菜セット 2kg 肉つみれ 400g 鶏肉(国産) 250g 豚肉(国産) 250g 銀鮭 5切れ ほたてLサイズ 5個 ごま 5g 中華麺 500g
保存方法	10℃以下で保存(要冷蔵) 真空パックは、調理直前に開封してください。			
消費期限				
製造者	相撲茶屋 賀位の山 〒528-0032 滋賀県甲賀市水口町八坂4-35 Tel.0748-62-6001			
備考	※最初に、大きい袋の方のお出汁で炊いてください。 小さい袋の方のお出汁は、追い出しになります。 お出汁の中には、生姜とコラーゲンが入っています。 ※お鍋の具として食べてみたい食材をご用意して頂き、 ご家庭のオリジナルちゃんこを創ってみませんか。			