

	品名	原材料名	食品添加物	アレルゲン(29品目対象)
一 の 重	紅白蒲鉾	紅【魚肉(たら、ぐち)、砂糖、卵白、魚介エキス、食塩】 白【魚肉(たら、ぐち)、砂糖、卵白、魚介エキス、食塩】	加工でん粉、着色料(トマトリコピン)	小麦・卵
	浜汐海老	海老、食塩	加工でん粉	小麦・卵
	鶏くるみ松風	鶏肉、レーズン、くるみ、全卵、砂糖、生姜、みそ、しょうゆ、けしの実、清酒、だし(かつお節、昆布)		えび
	田作り	素干(かたくちいわし(かたくちいわし)、砂糖、しょうゆ、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、清酒		くるみ・小麦・卵・大豆・鶏肉
	カラスガレイ西京焼	カラスガレイ(グリーンランド)、みそ、本みりん、砂糖、清酒、食塩、魚醤		小麦・大豆
	紅白なます	だいこん、にんじん、醸造酢、砂糖、ゆず皮、食塩		大豆
	銀鮭西京焼	ギンザケ、みそ、本みりん、しょうゆ、砂糖、清酒、食塩、魚醤		小麦・さけ・大豆
	鱈昆布巻	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・ゼラチン
	いんげん	いんげん、食塩、だし(昆布)		
	数の子美味漬	数の子、でん粉分解物、粉末酒、粉末しょうゆ、かつおエキス、砂糖、食塩、かつお節粉末、昆布粉末	調味料(アミノ酸等)、環状オリゴ糖、香料、酸味料、苦味料	小麦・大豆
	黒糖せしぐれ	黒、黒糖、砂糖、手亡豆、水あめ、寒天	加工でん粉、トレハロース、増粘剤(増粘多糖類)、酸味料	
	金箔黒豆	還元水あめ、黒大豆、砂糖	重曹、着色料(金箔)	大豆
	きんとんとん甘露栗	きんとん【さつまいも、砂糖、水あめ、食塩】 甘露栗【栗、砂糖】	酸化防止剤(ビタミンC)	
			着色料(クチナシ)	
	伊達巻	鶏卵、砂糖、魚肉(たら)、発酵調味液、食塩	加工でん粉、トレハロース、乳化剤、着色料(クチナシ)	小麦・卵
	海老と豆腐の手まり新文	清海老(海老、砂糖、食塩)、豆腐(大豆)、茹でえび(アキアミ、食塩)、もち米粉、本みりん、豆乳、ごま油、しょうゆ、清酒、砂糖、乾青さのり、食塩	豆腐用凝固剤(硫酸Ca、塩化Mg)	えび・小麦・ごま・大豆
	梅花入参	にんじん、しょうゆ、本みりん、砂糖、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
	絹さや	きぬさや、食塩、だし(昆布)		
二 の 重	焼目湯葉巻	ゆば(大豆)、しょうゆ、本みりん、清酒、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
	鱈西京焼	さわら、みそ、本みりん、砂糖、食塩、清酒		大豆
	豚八幡巻	豚肉、ごぼう、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)		小麦・乳成分・大豆・豚肉
	ヤリイカの明太ソース和え	ヤリイカ、サラダ用調味料、辛子明太子(スケソウダラの卵、還元水あめ、食塩、発酵調味料、とうがらし、たん白加水分解物)	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、酢酸Na、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、チアイアシン、シヨ脂脂肪酸エステル、着色料(赤102、黄5、赤106)、甘味料(ステビア)、発色剤(亜硝酸Na)、酵素	小麦・卵・乳成分・いか・大豆・りんご・ゼラチン
	ローストビーフ(ソース付)	ローストビーフ【牛肉、食塩、オニオンパウダー、香辛料、糖類(粉末水あめ、砂糖)】 ローストビーフソース【しょうゆ、植物油脂(米油、ごま油)、醸造酢、ワイン、バインアップル果汁、水あめ、ブドウ糖果糖液糖、レモン果汁、砂糖、はちみつ、肉エキス、すりごま、人参ビュレ、こしょう末、野菜エキス、酵母エキス、ニンニク末】	調味料(アミノ酸)	牛肉・大豆
	鰻ざく巻	きゅうり、へさば(さば、醸造酢、食塩、砂糖、昆布エキス、酵母エキス)、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)、許済生姜(生姜、果糖、醸造酢、水あめ、食塩)、醸造酢、砂糖、食塩	増粘剤(加工でん粉)	小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉
	つぶ貝ときらげの新文	魚肉すり身(ぐち、砂糖)、豆乳、茹でつぶ貝(つぶ貝、食塩)、むき枝豆、にんじん、小麦でん粉、本みりん、乾燥卵白、乾きくらげ、砂糖、食塩、生姜、酵母エキス、しょうゆ、清酒、だし(かつお節、昆布)	安定剤(加工でん粉、キサンタンガム)、着色料(クチナシ)	卵・さば・大豆
	クリームチーズ クランベリー のせ	ナチュラルチーズ(生乳、クリーム、食塩)、クリーム、レモン砂糖漬(レモンピール、砂糖、水あめ、ブランドー)、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)、ドライクランベリー、還元水あめ、ドライバセリ	安定剤(ローカストビーンガム)、酒精、香料	小麦・卵・大豆
	炙り煮穴子新文	炙り煮穴子新文【牛乳(生乳)、煮穴子(穴子、砂糖、合成清酒、しょうゆ、みりん風調味料、食塩)、魚肉すり身(ぐち、砂糖)、むき枝豆、にんじん、昆布、卵黄、素干にしん、小麦でん粉、砂糖、本みりん、乾燥卵白、清酒、しょうゆ、食塩、山椒の実、馬鈴薯でん粉、酵母エキス、だし(かつお節、昆布)】 煮穴子のタレ【砂糖、しょうゆ、本みりん、清酒、麦芽糖調製品(麦芽糖、寒天)】	増粘剤(増粘多糖類)	小麦・大豆
	竹の子土佐煮	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
	若布	茹でわかめ(わかめ)、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
	手まり麩	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
	寿高野豆腐	こうや豆腐(大豆)、しょうゆ、砂糖、本みりん、だし(かつお節、昆布)	豆腐用凝固剤(塩化Ca)、重曹	小麦・大豆
	裏白椎茸	魚肉すり身(ぐち、砂糖)、乾しいたけ、馬鈴薯でん粉、小麦でん粉、本みりん、砂糖、乾燥卵白、清酒、食塩、しょうゆ、酵母エキス		小麦・卵・大豆
	海老椎茸	海老、乾しいたけ、馬鈴薯でん粉、清酒、本みりん、食塩、しょうゆ、砂糖、こしょう、酵母エキス		えび・小麦・大豆
	かつおくるみ	くるみ、砂糖、しょうゆ、かつお節、清酒		くるみ・小麦・大豆
	紫キャベツとヒヨコ豆のラベ	紫キャベツ、茹でひよこ豆(ひよこ豆、食塩)、オリーブ油、ワイン、りんご酢、砂糖、はちみつ、レモン果汁、食塩	酸味料、香料	りんご
三 の 重	鶏の照焼	鶏肉、小麦粉、清酒、しょうゆ、本みりん、砂糖、植物油脂(なたね油、大豆油)、山椒粉		小麦・大豆・鶏肉
	彩りきぬた巻	だいこん、干し柿、きゅうり、にんじん、紫キャベツ、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、ゆず皮、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
	アブリコット	干しあんず(あんず)、砂糖混合ブドウ糖果糖液糖、砂糖	酸味料、香料、着色料(クチナシ)、酸化防止剤(ビタミンC)、漂白剤(亜硫酸塩)	あわび
	鮑の磯蒸し(青とさかのり)	磯蒸し鮑【あわび、昆布エキス(昆布、食塩)】 青とさかのり【とさかのり、食塩】		
	海老芝煮	海老、しょうゆ、清酒、本みりん、砂糖、生姜、だし(かつお節、昆布)		えび・小麦・大豆
	ほうれん草のナムル	ほうれん草、ごま油、いりごま、食塩	調味料(アミノ酸等)	ごま
	鰯の子吉野煮	鰯の卵、しょうゆ、清酒、本みりん、砂糖、生姜、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・大豆
	菜の花福良漬	菜の花、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
	牛旬菜巻	牛肉、にんじん、ねぎ、ごぼう、春菊、しょうゆ、本みりん、砂糖、清酒、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、だし(かつお節、昆布)		小麦・牛肉・大豆・ゼラチン
	飛龍東寺巻	豆腐(大豆)、海老、にんじん、ゆば、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、とうろいも(長いも)、銀杏、本みりん、豆乳、清酒、しょうゆ、乾きくらげ、だし(かつお節、昆布)、砂糖	豆腐用凝固剤(硫酸Ca、塩化Mg)	えび・小麦・大豆・やまいも
	合鴨スモーク	合鴨肉、食塩、砂糖、香辛料、紅茶	ポリリン酸Na、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	

※アレルギー表示については、盛付済み商品のため、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。

栄 養 成 分 表 示 1セット(45品目) 当たり	
エネルギー	2382kcal
たんぱく質	139.0g
脂質	107.6g
炭水化物	217.6g
食塩相当量	12.40g

この表示値は、目安です。