

和洋風三段重 板前魂の花籠

| 品名 | 内容量 | 原材料名 | 添加物 | アレルギー物質 |
|-------------|-----|---|---|---------------------|
| 一の重 | | | | |
| 有頭海老 | 3尾 | えび（ベトナム）、米発酵調味料、醤油、砂糖、デキストリン、食塩、魚介エキス（魚介類）、酵母エキス | ポリリン酸Na、pH調整剤、酸化防止剤（V.C） | えび、小麦、大豆、さば、魚介類 |
| 味付数の子 | 4本 | にしん卵（米国、カナダ）、醤油、砂糖混合異性化液糖、還元水飴、米発酵調味料、魚介エキス（魚介類）、植物タンパク加水分解物、食塩 | 調味料（アミノ酸等） | 小麦、大豆、さば、魚介類 |
| 紋甲いかの柚子味噌和え | 50g | いか（モロッコ他）、調味みそ（みそ、砂糖、米発酵調味料、食塩、豚ゼラチン、香辛料）（日本）、砂糖、ゆず皮（日本）、みそ（米国、カナダ他）、かに内子（チリ、アルゼンチン）、米発酵調味料、食塩、醤油、純正ラード、砂糖混合ブドウ糖液糖、還元でん粉糖化物 | ソルビット、増粘剤（キサンタンガム、加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、酒精、保存料（ペクチン分解物） | 小麦、かに、大豆、いか、豚肉、ゼラチン |
| くるみ甘露煮 | 40g | くるみ（米国）、水飴、ブドウ糖果糖液糖、醤油、食塩、寒天 | ソルビット | 小麦、大豆、くるみ |
| 子持ちヤリイカ | 5個 | ヤリイカ（ベトナム、タイ）、にしん卵（ドイツ、アイスランド他）、魚肉すり身（イトヨリダイ（ベトナム）、ヒレコダイ（ベトナム））、砂糖、食塩、醤油、みりん、生姜（ベトナム） | 加工でん粉、着色料（カラメル）、増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na） | 小麦、大豆、いか |
| 子持昆布山海和え | 50g | 枝豆（タイ）、昆布（日本）、子持昆布（カナダ、米国）、醤油、砂糖、米発酵調味料、ブドウ糖果糖液糖、昆布エキス、醸造酢、デキストリン | 調味料（アミノ酸等）、酢酸Na、増粘多糖類、グリシン | 小麦、大豆 |
| 海老黄金手まり | 2個 | 魚肉すり身（タイ他）、えび（ベトナム、インドネシア他）、鶏卵（日本）、大豆油、卵白、かぼちゃペースト（ベトナム）、砂糖、食塩、醤油 | 加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、グリシン、pH調整剤、リン酸塩（Na、K）、増粘剤（グアーガム）、酸味料 | 卵、小麦、えび、大豆、ゼラチン |
| オーロラカスタード | 2個 | フラワーペースト、砂糖、甘藷でん粉 | 加工でん粉、香料、グリセリンエステル、増粘多糖類、乳化剤、酵素（大豆由来）、着色料（カロテノイド） | 卵、乳成分、大豆、りんご |
| 若桃甘露煮 | 3個 | 若桃（日本）、砂糖、リキュール | 酸味料、酸化防止剤（V.C）、香料 | もも |
| さつまいも干支 | 2個 | さつまいも（日本）、砂糖 | 酸化防止剤（V.C） | |
| 二の重 | | | | |
| 有頭海老 | 2尾 | えび（ベトナム）、米発酵調味料、醤油、砂糖、デキストリン、食塩、魚介エキス（魚介類）、酵母エキス | ポリリン酸Na、pH調整剤、酸化防止剤（V.C） | えび、小麦、大豆、さば、魚介類 |
| 寿マロン | 1個 | 栗（韓国）、砂糖 | 漂白剤（次亜硫酸Na）、酸化防止剤（V.C）、着色料（クチナシ） | |
| 栗甘露煮 | 2個 | 栗（韓国）、砂糖 | 酸化防止剤（V.C）、着色料（クチナシ）、漂白剤（亜硫酸塩） | |
| 田作り | 18g | かたくちいわし（日本）、砂糖、醤油、味醂、寒天 | | 小麦、大豆 |
| 味付信田巻 | 4切 | ごぼう（日本）、魚肉すり身（タイ、ミャンマー他）、油揚げ（米国、カナダ）、卵白（日本）、人参（日本）、グリーンピース（ニュージーランド）、大豆油（日本）、植物性たん白、砂糖、食塩、醤油、発酵調味料 | 加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸化防止剤（V.C） | 卵、小麦、大豆 |

| | | | | |
|------------|-----|--|---|------------------------------|
| 伊達巻 | 4切 | 鶏卵（日本）、砂糖、魚肉すり身（たら）（米国）、味醂、でん粉、食塩、植物油（大豆油、なたね油） | 加工でん粉 | 卵、小麦、大豆 |
| 花餅紅梅 | 1個 | 米粉（米国）、砂糖、北海小豆粒あん（日本）、餅粉、粉末水あめ、植物油脂、白あん（ミャンマー） | 加工でん粉、トレハロース、着色料（コチニール、クチナシ）、乳化剤、酵素 | 乳成分、大豆 |
| 花餅白梅 | 1個 | 米粉（米国）、砂糖、北海小豆粒あん（日本）、餅粉、粉末水あめ、植物油脂、白あん（ミャンマー） | 加工でん粉、トレハロース、乳化剤、酵素、着色料（クチナシ） | 乳成分、大豆 |
| 照焼帆立 | 3個 | 帆立貝（日本）、醤油、砂糖 | 増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、酸味料 | 小麦、大豆 |
| にしん昆布巻 | 3切 | 昆布（日本）、にしん（米国他）、醤油、砂糖、水飴、還元水飴 | | 小麦、大豆 |
| チキン三昧 | 4切 | 鶏もも肉（ブラジル）、鶏皮（日本、ブラジル）、いんげん（タイ）、人参（日本）、ごぼう（日本）、醤油、糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水飴）、食塩、香辛料、みりん | 調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、増粘剤（加工でん粉）、甘味料（カンゾウ、ステビア） | 小麦、大豆、鶏肉 |
| しそ風味の姫れんこん | 40g | れんこんの茎（ベトナム）、梅酢、醸造酢、醤油、砂糖、食塩 | ソルビット、乳酸Ca、調味料（アミノ酸等）、香料、酸味料、甘味料（ステビア）、着色料（野菜色素） | 小麦、大豆 |
| サラミ風チーズ鶏肉巻 | 3切 | 鶏肉（日本、ブラジル他）、豚肉（米国、フランス他）、プロセスチーズ（ナチュラルチーズ（日本）、食塩、唐辛子）、パン粉（日本）、豚脂（日本他）、牛肉（オーストラリア他）、香辛料、水飴、食塩、おろし生姜、大葉、砂糖、酵母エキス、沖アミペースト | 安定剤（加工でん粉、増粘多糖類）、トレハロース、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、水酸化Ca、乳化剤、着色料（コチニール）、酸味料、酸化防止剤（V.C）、発色剤（硝酸K、亜硝酸Na）、香辛料抽出物、くん液 | 卵、乳成分、小麦、えび、大豆、ゼラチン、鶏肉、豚肉、牛肉 |
| 海鮮ミックスマリネ | 50g | いか（ペルー）、たまねぎ（日本）、たこ（日本）、カナダホッキ貝（カナダ）、植物油（なたね油、大豆油）、人参（日本）、食酢、ピーマン（日本）、砂糖、食塩、還元水飴、デキストリン、たん白加水分解物、でん粉分解物、魚介エキス（魚介類）、酵母エキス | 調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘多糖類、甘味料（ステビア） | いか、大豆、魚介類 |
| 三の重 | | | | |
| 黒豆（金箔入） | 50g | 黒大豆（日本）、砂糖、還元水飴、食塩 | 着色料（金箔） | 大豆 |
| 真だら子昆布煮 | 50g | 真鱈卵（米国）、昆布（韓国）、水飴、醤油、ブドウ糖果糖液糖、砂糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、魚介類エキス（魚介類）、醸造酢 | 酒精、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、トレハロース、着色料（カラメル、カロテノイド、紅麹） | 小麦、大豆、さば、魚介類 |
| 鱈のうま煮 | 55g | 助宗タラ（米国、ロシア）、砂糖、醤油、味醂、酒、酢、食塩、でん粉 | | 小麦、大豆 |
| ふかひれ風中華くらげ | 50g | くらげ（タイ）、人工フカヒレ（ゼラチン）（台湾）、果糖ブドウ糖液糖、ごま油、たん白加水分解物、醸造酢、発酵調味料、ごま（アフリカ、中南米）、食塩、ガラスープ | 調味料（アミノ酸等）、ゲル化剤（アルギン酸Na）、酒精、pH調整剤、乳酸Ca、増粘多糖類、甘味料（ステビア）、着色料（クチナシ、カラメル）、酸味料、漂白剤（次亜硫酸Na） | 鶏肉、豚肉、ゼラチン、ごま |
| たこの旨煮 | 3個 | たこ（ベトナム）、果糖ブドウ糖液糖、醤油、砂糖、米発酵調味料、食塩、かきエキスパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料 | 増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、酒精、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、紅麹）、グリシン | 小麦、大豆 |
| 渋皮栗甘露煮 | 1個 | 渋皮付栗（韓国）、砂糖 | | |
| きんとん | 80g | 白生あん（日本）、還元水飴、なると金時芋ペースト（日本）、砂糖、還元麦芽糖水飴、寒天、食塩 | 着色料（カロテノイド） | |

| | | | | |
|--------|-----|--|--------------------------------|-----------|
| 焼湯葉 | 2個 | 湯葉 (米国、カナダ)、「だし汁」砂糖、醤油、食塩 | 調味料 (アミノ酸等) | 乳成分、小麦、大豆 |
| たたきごぼう | 55g | ごぼう (日本)、ごま (エチオピア、ナイジェリア他)、醤油、砂糖、食塩、醸造酢 | ソルビット、調味料 (アミノ酸等)、漂白剤 (次亜硫酸Na) | 小麦、大豆、ごま |
| 紅白なます | 55g | 大根 (日本)、人参 (日本)、果糖ブドウ糖液糖、昆布 (日本)、醸造酢、日向夏の皮 (日本)、食塩 | 調味料 (アミノ酸等)、酸味料、甘味料 (ステビア) | |