

和洋おせち・白姫乃舞

お品書き名	原材料名 (重量順)	使用添加物	アレルゲン	主原料及び原産国
数の子	ニシンの卵、醤油、発酵調味料、還元水あめ、水あめ・砂糖混合異性化液糖、魚介エキス、みりん、食塩、酵母エキス	ソルビット pH調整剤 調味料 (アミノ酸等) 酒精 甘味料 (ステビア)	小麦・そば・大豆	ニシンの卵：アメリカ、カナダ
わかさぎの胡麻和え	ワカサギ、砂糖、水あめ、醤油、発酵調味料、本みりん、ごま、食塩、寒天、醸造酢	なし	小麦・ごま・大豆	ワカサギ：韓国
金時人参入りなます	大根、食酢、砂糖、人参、醤油、食塩、昆布エキス	なし	小麦・大豆	大根、人参：国産
味付いくら	鮭の卵、みりん、還元水あめ、醤油、清酒、食塩、昆布エキス、かつお節エキス	調味料 (有機酸等) pH調整剤	小麦・いくら・大豆	鮭の卵：アメリカ
紅白かまぼこ	魚肉、砂糖、でん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、みりん、魚介エキス、椎茸だし	コチニール色素	えび・卵・大豆	魚肉：タイ、アメリカ
お祝い海老煮	有頭えび、発酵調味料、本みりん、淡口醤油、顆粒和風だし	酒精 酢酸Na グリシン	えび・小麦・大豆	有頭えび：スリランカ、タイ、フィリピン他
栗きんとん	練りあん (ライ豆、砂糖、水あめ、寒天)、栗甘露煮	ソルビット クチナシ色素 香料 酸化防止剤 (V, C) 漂白剤 (亜硫酸塩)	-	練りあん：国産 栗甘露煮：韓国
寿高野豆腐煮	高野豆腐、本みりん、砂糖、清酒、濃口醤油、淡口醤油、顆粒和風だし、食塩	炭酸K 凝固剤 酒精 酢酸Na グリシン	小麦・大豆	高野豆腐：国産
花型お豆腐しんじょ	豆腐しんじょ (タラすり身、豆腐、植物油脂、でん粉、いか、かに風味かまぼこ、大豆たん白、人参、玉ねぎ、枝豆、砂糖、食塩、ひじき、魚肉エキス)、なたね油	加工デンプン 調味料 (アミノ酸等) pH調整剤 着色料 (紅麹、カロチノイド) 凝固剤 炭酸Ca 香料	小麦・卵・いか・大豆	豆腐しんじょ：国産
椎茸煮	乾燥しいたけ、本みりん、砂糖、清酒、濃口醤油、淡口醤油、顆粒和風だし	酒精 酢酸Na グリシン	小麦・大豆	乾燥しいたけ：中国
抹茶伊達巻	鶏卵、砂糖、魚肉、でん粉、発酵調味料、抹茶、食塩、植物油脂	加工デンプン	小麦・卵・大豆	鶏卵：国産
黒豆煮	黒大豆、砂糖、還元水あめ、発酵調味料、食塩	なし	大豆	黒大豆：国産
花餅てまり	上用粉、砂糖、小豆こしあん、もち粉、麦芽糖、還元水あめ、食塩	酵素 着色料 (紅麹、野菜色素、スピルリナ青)	大豆	上用粉：国産
チョコマカロン フロマージュクリーム添え	乳等を主要原料とする食品、チョコレートマカロン	増粘剤 (加工デンプン、増粘多糖類) pH調整剤 調味料 (無機塩) 香料	卵・乳成分・アーモンド・大豆	乳等を主要原料とする食品、チョコレートマカロン：国産
フランボワーズマカロン フロマージュクリーム添え	乳等を主要原料とする食品、ラズベリーソース入マカロン	増粘剤 (加工デンプン、増粘多糖類) pH調整剤 調味料 (無機塩) 香料 着色料 (紅麹)	卵・乳成分・アーモンド	乳等を主要原料とする食品、ラズベリーソース入マカロン：国産
銀鮭スモークサーモン レモン添え	スモークサーモン、ケーパー酢漬、レモン、砂糖	調味料 (有機酸等) 酸化防止剤 (V, C)	さけ	スモークサーモン：チリ
ケーキサレ カルボナーラ風	殺菌凍結卵、小麦粉、植物油脂、ベーコン、牛乳、ナチュラルチーズ、卵黄加工品、香辛料	膨脹剤 調味料 (アミノ酸等) 着色料 (コチニール、ラック) くん液 発色剤 (亜硝酸Na) 香辛料	小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチン	凍結卵：国産
クルミの飴炊き	くるみ、砂糖、ごま、植物油脂	なし	くるみ・ごま・大豆	くるみ：アメリカ
紅茶鴨肉の燻製	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 (V, C) 発色剤 (亜硝酸Na)	-	合鴨肉：中国
若桃甘露煮	若桃、砂糖	酸化防止剤 (V, C) 酸味料 香料	もも	若桃：国産
ぶちぶり海老サラダ	えびサラダ (ポイルえび、半固体状ドレッシング、カラフトシヤモ卵、醤油)、パセリ粉	増粘剤 (加工デンプン、増粘多糖類) ソルビット 調味料 (アミノ酸等) pH調整剤 グリシン カロチノイド色素	えび・小麦・卵・乳成分・大豆・りんご	ポイルえび：インド、インドネシア
若鶏手羽パストラミ	味付手羽先 (鶏手羽先、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、黒こしょう)、なたね油	リン酸塩 (Na) 調味料 (アミノ酸等) 増粘多糖類	小麦・大豆・鶏肉	鶏手羽先：国産
ロマネスコのコンソメ煮	カリフラワー、顆粒洋風だし、食塩、白こしょう	香辛料 酸味料 酢酸Na グリシン V, B1	卵・鶏肉・豚肉	カリフラワー：エクアドル
ドライトマト赤ワイン煮	ドライトマト、砂糖、水あめ、赤ワイン	酸味料 香料 酸化防止剤 (V, C、亜硫酸塩) 野菜色素	-	ドライトマト：タイ
松笠いかのアーモンドソース和え	いか、はちみつ入り乳化液状ドレッシング、なたね油、液体塩こうじ、でん粉、大豆油	調味料 (アミノ酸) 増粘多糖類 香料 香辛料 甘味料 (スクラロース) 酒精	小麦・卵・アーモンド・いか・カシューナッツ・ごま・大豆・りんご	いか：ベトナム
豚角煮	豚肉、醤油、砂糖、みりん、清酒、かつお風味調味料、香味食用油、ねぎ、しょうが	増粘剤 (加工デンプン) pH調整剤 グリシン カラメル色素 調味料 (アミノ酸等)	小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉	豚肉：スペイン、メキシコ他

2色オリーブとヤングコーンのマリネ	オリーブ、ヤングコーン水煮、分離液状ドレッシング、砂糖、レモンジュース、粒入りマスタード、食塩	グルコン酸鉄 pH調整剤 調味料（アミノ酸等） 増粘多糖類 香辛料 香料	小麦・大豆・豚肉・りんご	オリーブ：スペイン、アメリカ他
鱈のハニーマスタード	マス打粉付、はちみつ入り粒マスタードソース、なたね油、パプリカパウダー、パセリ粉	pH調整剤 クロレラエキス 増粘剤（加工デンプン、キサンタン） 調味料（アミノ酸等） 香料 香辛料	小麦・卵・乳成分・さけ・大豆・豚肉・りんご	マス打粉付：中国
エビのハニーマスタード	えび、はちみつ入り粒マスタードソース、なたね油、でん粉、大豆油、パプリカパウダー、パセリ粉	pH調整剤 ソルビット 増粘剤（加工デンプン、キサンタン） 調味料（アミノ酸等） 香料 香辛料	えび・小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・りんご	えび：ベトナム
ブロッコリーのコンソメ煮	ブロッコリー、顆粒洋風だし、食塩、白こしょう	香辛料 酸味料 酢酸Na グリシン V. B1	卵・鶏肉・豚肉	ブロッコリー：エクアドル
ローストビーフ グレービーソース添え	ローストビーフ、ソース（フォンドヴォー、水あめ、ビーフエキス、食塩、香辛料）	トレハロース 調味料（アミノ酸等） 重曹 増粘剤（加工デンプン、キサンタン） カラメル色素 酢酸Na グリシン 酸味料	小麦・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	ローストビーフ：国産
たこのバジルソース	ポイルだこ、玉ねぎ、ピーマン、還元水あめ、砂糖、醤油、醸造酢、発酵調味料、とうもろこし油、食塩、魚醤、バジル、レモン果汁、黒こしょう、昆布抽出物	調味料（アミノ酸等） 酒精 酸味料 増粘剤（キサンタン） 酸化防止剤（亜硫酸塩、エリソルビン酸Na、V. C） pH調整剤	小麦・大豆	ポイルだこ：ベトナム
紫キャベツのピクルス	紫キャベツマリネ（紫キャベツ、醸造酢、砂糖、その他）、ローストアーモンド	トレハロース 乳酸Ca 酸味料 ミョウバン 香辛料 酸化防止剤（V. C）	小麦・アーモンド	紫キャベツ：中国
海老とアスパラのテリーヌ	魚肉、乳等を主要原料とする食品、えび、アスパラガス、液全卵、大豆油、液卵白、赤ピーマン、ほうれん草ペースト、砂糖、食塩、ワイン、香辛料	加工デンプン グリシン pH調整剤 調味料（アミノ酸等） 乳化剤 増粘剤（ゲアー） リン酸塩（Na、K） くん液 香料	えび・かに・小麦・卵・乳成分・大豆	魚肉：タイ、アメリカ