

お重	品名	原材料	添加物	アレルギー
1	丹波種黒豆	黒大豆、砂糖、還元水飴、醤油、食塩		小麦、大豆
1	紅茶鴨の燻製	あい鴨肉、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)	
1	ししやも明太風味サラダ	魚卵加工品(カラフトシシャモ卵、數の子、その他)、半固体状ドレッシング(食用植物油脂、醸造酢、卵、その他)、還元水飴、醤油加工品、かつお節エキス調整品	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、酒精、酢酸Na、グリシン、香辛料抽出物、着色料(パブリカ色素)	乳、卵、小麦、大豆、りんご
1	イカ松笠の白焼	いか、砂糖、醤油、発酵調味料、食塩、酵母エキス	pH調整剤、トレハロース、ビタミンB1	小麦、大豆、いか
1	海老の艶煮	えび、みりん風調味料、醤油、タレ(ぶどう糖果糖液糖、醤油、水飴、その他)、砂糖、米酢、赤酒、果実酢、かつおぶしエキス	調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、グリシン、ミョウバン、酸味料、甘味料(カンゾウ)	えび、小麦、大豆
1	田作り	片口いわし、還元水飴、砂糖、オリゴ糖、水飴、食塩、醤油、寒天	調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆
1	黒酢黒糖肉団子	鶏肉(国産)、たまねぎ、つなぎ(でん粉、パン粉、卵白、粉末状植物性たん白)、豚脂、粒状植物性たん白、チキンエキス調味料、しょうゆ、上白糖、香辛料、ソース[砂糖(上白糖、加工黒糖)、しょうゆ、醸造酢、米黒酢、オイスターエキス、チキンエキス、揚げ油(なたね油)]	調味料、増粘剤(加工澱粉)	小麦、卵、乳、ごま、大豆、鶏肉、豚肉
2	梅酢レンコンの芽	れんこん、漬け原材料(しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、梅酢)	調味料(アミノ酸等)、野菜色素、甘味料(ステビア、甘草)、酸味料、香料、	小麦、大豆
2	長州どりの炭火焼	鶏肉、食塩、澱粉、アミノ酸液、香辛料		鶏肉、豚肉
2	紅白蒲鉾	冷凍魚肉すり身、卵白、食塩、砂糖、でん粉、発酵調味液、魚介エキス	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール)	卵、小麦
2	伊達巻	全卵、砂糖、魚肉すり身、食塩	乳化剤、加工澱粉、pH調整剤、保存料(ソルビン酸)、調味料(アミノ酸等)、トレハロース	小麦、卵
2	紅白なます	大根、穀物酢、砂糖、人参、食塩、昆布、柚子、赤唐辛子		小麦
2	トラウトサーモンの西京焼	サーモントラウト、米味噌、水飴、みりん、砂糖、食塩	酒精、ビタミンB2	さけ、大豆
2	笹巻団子	つぶあん、うらち米、砂糖、コーンスターチ、食塩	加工デンプン、トレハロース、酵素(大豆由来)	大豆
2	イカとサーモンの日向夏マリネ	玉ねぎ、黄ピーマン、いか、赤ピーマン、アトランティックサーモン、砂糖、食酢、ワインビネガー、発酵調味料、日向夏果汁、食塩		いか、さけ
3	帆立明太	ホタテヒモ、魚卵(スケソウダラ、カラフトシシャモ)、醤油、食塩、砂糖、米発酵調味料、香辛料	ソルビット、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(コチニール、アナトー)、増粘多糖類、酸味料	小麦、大豆、ゼラチン
3	帆立のスマーケ風味	ほたて、欲物油脂、しょうゆ、砂糖、還元水飴、発行調味料、食塩	くん液、アナトー色素	小麦、大豆
3	味付数の子	塩数の子、砂糖、アミノ酸液、発酵調味料、かつおぶしエキス、食塩、ぶどう糖、かつお混合エキスパウダー、醤油	甘味料(ソルビット)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酒精、メタリン酸Na	小麦、大豆、さば、ゼラチン
3	葉付金柑	金柑、砂糖		
3	椎茸の旨煮	椎茸、醤油、佐長、味醡	調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆
3	イクラの醤油漬	鱈卵、醤油、粉末水飴、発酵調味料、鰹節エキス、食塩、砂糖	pH調整剤、グリシン、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)	小麦、いくら、大豆、さば
3	一口昆布巻	昆布、還元水飴、干瓢、醤油、鯪、砂糖、食塩	調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆
3	鰯の西京焼	さわら、米味噌、水飴、みりん、砂糖、食塩	酒精、ビタミンB2	大豆
3	梅型人参	人参、醤油、砂糖、醸造調味料、還元水飴、風味調味料	調味料(アミノ酸)、酸味料	小麦、大豆
3	栗きんとん	水飴、さつまいも、栗甘露煮、白生飴、還元水飴、オレンジジュース、蜂蜜、寒天、食塩	酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(クチナシ)	オレンジ