

対象	品名	原材料	添加物	アレルギー	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ナトリウム
1	紅白湯餅	冷凍魚肉すり身、卵白、食塩、砂糖、澱粉、発酵調味液、魚介エキス	加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール)	小麦・卵	27.9	2.8	0.1	4.1	0.6	284.6
1	伊達巻	鶏卵(国産)、砂糖、魚肉すり身(小豆ダマ)、澱粉、食塩	乳化剤、pH調整剤、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸)	小麦・卵	117.6	8.8	4.5	10.6	0.5	207.6
1	野菜の煮しめ	人参、蓮根、牛蒡、福寿草、砂糖、醤油、発酵調味料、醸造酢、かつおだし、食塩、昆布だし	調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆	79.2	2.0	0.1	20.8	1.7	674.2
1	花餅(紅梅)	上新粉(うるち米(アツカ))、砂糖、小豆粒あん(小豆、砂糖、還元麦芽糖水飴、食塩)、澱粉、白練粉(白生油(ライマメ)、砂糖、水飴)、寒梅粉	ソルビト、着色料(コチニール、クチナシ)、加工澱粉、糖素	大豆	38.9	0.5	0.0	9.2	0.0	1.8
1	花餅(白梅)	上新粉(うるち米(アツカ))、砂糖、小豆粒あん(小豆、砂糖、還元麦芽糖水飴、食塩)、澱粉、白練粉(白生油(ライマメ)、砂糖、水飴)、寒梅粉	ソルビト、着色料(クチナシ)、加工澱粉、糖素	大豆	38.9	0.5	0.0	9.3	0.0	1.8
1	海老の焼煮	えび、食塩	酸化防止剤(亜硫酸塩、Eソルビン酸Na)	えび	43.7	9.8	0.2	0.2	0.7	285.7
1	味付数の子	醤油、砂糖、海水、かつおだし、エキス、発酵調味料	ソルビト、調味料(アミノ酸等)、酸味料、メタリン酸Na	小麦・そば・大豆・ゼラチン	65.4	9.8	1.5	3.1	1.4	537.6
1	田作り	煮干魚、還元水飴、砂糖、イソマルトオリゴ糖、水飴、食塩、醤油、寒天	調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆	41.4	4.5	0.4	5.1	0.3	187.1
1	一口昆布巻	昆布、還元水飴、干瓢、醤油、餅、砂糖、食塩	調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆	25.6	0.8	0.2	7.4	0.8	305.6
1	紅白なます	だしこん(国産)、人参、醸造酢、砂糖、食塩、ゆず皮、昆布		—	14.0	0.1	0.0	3.2	0.2	0.0
1	いごの醤油漬	鶏卵、醤油、粉末水飴、発酵調味料、糖類、食塩、砂糖	pH調整剤、グリシン、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)	小麦・そば・大豆・いご	20.5	2.3	0.9	0.9	0.3	129.9
1	くらみのあめだき	くらみ、砂糖、植物油		くらみ	126.2	2.0	11.6	5.6	0.0	0.6
1	丹波産黒豆煮	黒大豆、砂糖、還元水飴、醤油、食塩	重曹、E621	小麦・大豆	138.0	4.9	2.0	25.0	0.5	182.4
2	鰹鮓の京家焼	鰹鮓(ナリ産)、たまご、発酵調味料、還元水飴、塩麹、魚骨(魚介類)、食塩、魚介エキス	グリシン、調味料(有機酸等)、酸味料、糖類(Na)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、モナクオール、セロース、酸化防止剤(V、E、カタキン)、V、B、シロ糖抽出物、E621、糖素	小麦・卵・乳成分・えび・かに・そば・大豆・ゼラチン	87.2	8.4	5.0	2.2	0.8	299.6
2	北寄貝と青葉の柚子胡椒和え	北寄貝、数の子、食塩、醤油、柚子胡椒(唐辛子、食塩、柚子)、発酵調味料	ソルビト、トランス、糖類、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、アトー色素	小麦・大豆	33.9	2.3	0.2	5.6	1.4	531.8
2	蛤の磯砂焼	ハマグリ、加糖寒天、タマネギ、大豆油、人参、昆布エキス、食塩	加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カロチノイド)	卵・大豆	76.4	3.1	6.1	2.3	0.5	189.6
2	オーブンエビのデザート	半固体状レッシング、オールドファッション、乳等を主原料とする食品、きのこ加工品、ホワイトソース、ミックスビーンズ、ソーヤゼラチン、オニオンエキス、野菜エキス、食塩、パセリ、調味液	pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、香辛料抽出物、糖素	小麦・卵・乳・えび・ゼラチン・大豆・鶏肉・りんご	324.0	11.4	26.9	9.1	2.5	984.0
2	金柑の甘露煮	金柑、砂糖	—	—	6.1	0.0	0.1	1.5	0.0	0.2
2	若狭の甘露煮	桃、砂糖、リキュール	酸味料、酸化防止剤(V、C)、香料	—	11.9	0.1	0.0	2.9	0.0	0.4
2	ささえの煮付ソース和え	ささえ(長崎、山口、福岡)、塩、砂糖	酒精、調味料(アミノ酸等)、安定剤(グアー)、着色料(黄4)	卵	59.3	9.3	0.8	0.5	0.9	472.0
2	イカ地荒	イカ、魚肉すり身、砂糖、植物油、玉ねぎ、小麦粉、砂糖、食塩、発酵調味料、脱脂粉乳	加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、ソルビト、増粘剤、カロチノイド色素、乳化剤	小麦・卵・乳・いご・大豆	125.4	5.3	7.9	8.3	0.5	341.1
2	海老たまかんべール	スタンブルエッジ(鶏卵、植物油、その他)、魚肉すり身(たら、砂糖)、乳等を主原料とする食品、海老(海老、食塩)、澱粉、食塩、たんぱく加工品、醸造酢	トランス、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、糖類(Na)、甘味料(スクラロース)、乳化剤、シロ糖抽出物、増粘多糖類、グリシン、カタキン(食塩)、香料	小麦・卵・乳・えび・大豆	46.2	4.0	2.8	0.9	0.3	120.9
2	赤玉和菓	生あん(ライマメ)、砂糖、栗甘露煮(栗、砂糖)、オリゴ糖、寒天加工品、寒天、抹茶	クチナシ色素、酸化防止剤(V、C、EDT1-Ca-Na)、香料	—	10.3	0.2	0.0	2.4	0.0	0.3
2	タコの子醤油	タコ、砂糖、ゆず果汁、醤油、発酵調味料、還元水飴、ゆず皮、醸造酢	加工澱粉、酸味料	小麦・大豆	25.2	2.6	0.1	3.4	0.3	120.9
2	ヤマイカの旨煮	ヤマイカ、果糖ぶどう糖液、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、カキエキスパウダー、酵母エキス、たんぱく加水分解物、香辛料	増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅、黄、カメル、アト)、糖類(Na、グリシン)	小麦・いご・大豆・鶏肉	39.6	3.0	0.3	4.2	0.6	226.1
2	シヤモロ太夫風味サラダ	魚卵加工品(数の子)、カラコシヤモロ、その他)、半固体状レッシング、還元水飴、砂糖、醤油、食塩、かつおエキス、酵母エキス	増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、酒精、調味料(アミノ酸等)、パフカ色素、香辛料抽出物	小麦・卵・乳・大豆・りんご	56.4	2.8	3.8	2.8	0.6	224.4
2	エビのソテー煮	えび(ベトナム、インドネシア)、水飴、砂糖、塩(菜種油、パーム油)、トマーペースト、玉ねぎ、植物油、豆板糖、醸造酢、小麦粉、食塩、おろし生姜、にんにく、白ごぼう、ワスターソース、チキンエキス、おろしにんにく、寒天	増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、紅褐色素、加工澱粉	小麦・えび・ごま・大豆・鶏肉・豚肉	119.0	6.0	4.8	12.5	1.6	462.7
3	肉団子	増粘剤(鶏卵、玉葱、つなぎ(パン粉)、液卵白、脱脂植物性たんぱく、脱脂植物性たんぱく、塩麹、醤油、チキンエキス調味料、食塩、香辛料、植物油、揚げ油、たれ(醸造酢、トウモロコシシロップ、デンプン、大豆油、合成酸、醤油、おろしにんにく、おろし生姜、食塩)	加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、シロ糖抽出物、糖類(Na)、pH調整剤、酸味料、酸化防止剤(V、C)	小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン	291.8	9.7	16.3	25.1	1.7	680.9
3	海鮮れんごんの芽	れんごん、漬け原材料(醤油、砂糖、醸造酢、食塩、糖類)	調味料(アミノ酸等)、野菜色素、甘味料(ステビア、カンゾウ)、酸味料、香料	小麦・大豆	9.3	0.4	0.0	1.9	0.8	300.0
3	阿波尾巻の七味焼	鶏もも肉(鹿児島県産)、醤油、砂糖、ごま油、七味唐辛子	加工澱粉、pH調整剤、グリシン	小麦・大豆・鶏肉・ごま	49.8	4.3	2.9	1.6	0.2	84.6
3	牛肉のくね煮(国産牛使用、牛蒡入り)	牛肉、砂糖、醤油、みりん、ごぼう	加工澱粉、炭酸Ca、調味料(アミノ酸等)	小麦・大豆・牛肉	155.4	3.3	8.8	14.7	1.1	413.0
3	牛たん(バラステーキ)	牛たん、砂糖、醤油、水飴、醸造調味料、食塩、香辛料、畜肉エキス、植物油、糖類、野菜エキス、デキストリン	加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、タゼンNa、pH調整剤、シロ糖抽出物、増粘剤(加工澱粉)、着色料(カラメル)、酸化防止剤(V、C)、酸味料、香辛料抽出物、発色剤(亜硫酸Na)、甘味料(カンゾウ)、G6液、香料	小麦・乳成分・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ごま	72.0	2.8	6.0	1.7	225.3	0.5
3	月餅	小麦粉、小麦、砂糖、糖蜜(はちみつ)、バインアブル、レモン、水飴、ラード、食用大豆油、植物油類、ごま、餅	糖類(加工澱粉)、膨張剤、酸味料、酸化防止剤(V、E)、酸味料	小麦・卵・大豆・ごま	29.7	0.4	1.1	4.7	0.0	0.9
3	蟹巻団子	つぶあん、もち粉、砂糖、うろち米、コンスタート	甘味料(ソルビト)、加工澱粉、乳化剤、糖素(大豆由来)	大豆	111.6	1.8	0.2	20.1	0.0	12.1
3	ドライトマト	トマト(タイ)、砂糖、食塩	酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)	—	71.0	0.1	0.0	17.5	0.1	5.6
3	紅あずまの甘露煮	甘露、水飴、砂糖、醤油、レモン	着色料(クチナシ)	小麦・大豆	78.5	0.2	0.1	19.6	0.3	113.4
3	合鴨かんてい	合鴨ロースモーク、乳等を主原料とする食品、食塩、赤ワイン、砂糖、ゼラチン	乳化剤、調味料(アミノ酸等)、シロ糖抽出物(Na)、安定剤(セロース)、増粘多糖類、香料、発色剤(亜硫酸Na)	卵・乳・大豆・ゼラチン	96.0	3.8	7.8	2.2	0.5	177.0
3	中華風黒い鶏	鶏肉(国産)、ソーヤ用ソース(植物油類、香味植物油、食塩、その他)、だし、醤油	加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、糖類(Na)、ソルビト、炭酸Ca、pH調整剤、着色料(カンゾウ、カラメル)、香料	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・アヲカ、香料	37.3	5.4	3.3	0.8	0.6	225.0
3	栗きんとん	水飴、栗甘露煮(栗、砂糖)、さつまいも、白生油、還元水飴、糖類、オレンジジュース、寒天、食塩	漂白剤(次亜硫酸Na)、酸化防止剤(V、C)、着色料(クチナシ)	オレンジ	201.6	1.2	0.2	50.9	0.1	36.0
					3026.0	142.6	127.2	329.4	251.8	8618.7