

原材料・アレルギー情報

一の重		
	品名	原材料
1	山陰日本海ゆで松葉がに甲羅盛り いくら添え	松葉がに（兵庫県産）、食塩 いくら：鮭卵（北海道産）、醤油、醤油加工品、米発酵調味料、植物たん白加水分解物、還元水飴、昆布エキス、みりん、 調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に小麦・大豆・いくらを含む）
2	山陰日本海ゆで松葉がに 漁港タグ付き	松葉がに（兵庫県産）、食塩
3	山陰日本海ゆでせこがに甲羅盛り	せこがに（兵庫県産）、食塩

アレルギー物質

— かに・いくら・小麦・大豆

二の重		
	品名	原材料
1	紅白彩り蒲鉾	魚肉すり身（アメリカ）、砂糖、卵白、食塩、みりん、風味調味料、でん粉/加工でん粉、pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、グリシン、着色料（トマト色素）、（一部に小麦・卵・大豆を含む）
2	キングサーモン西京焼	マスノスケ（ニュージーランド）、米味噌、水飴、みりん、砂糖、食塩/酒精、ビタミンB2、（一部にさけ・大豆を含む）
3	鮎柚子煮	鮎（日本）、水飴、砂糖、醤油、酒、味醂、柚子ビューレ、（一部に小麦・大豆を含む）
4	酢だこ柚子	岩だこ（中国製造）、調味酢（糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、食塩、ゆず果汁、ゆず皮、たん白加水分解物）/酸化防止剤（エリソルビン酸 Na、亜硫酸塩、ビタミンC）、ミョウバン、酸味料、pH調整剤、安定剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆・りんごを含む）
5	きんとん	生あん（ライマメ）（国内製造）、砂糖、オリゴ糖/着色料（クチナンシ）
6	栗甘露煮	栗（中国）、砂糖/着色料（クチナンシ）、酸化防止剤（ビタミンC）、漂白剤（次亜硫酸 Na）
7	若桃甘露煮	若桃（中国）、砂糖/クエン酸、酸化防止剤（ビタミンC）、香料、（一部にももを含む）
8	黒豆金箔まぶし	黒大豆（中国）（遺伝子組換えでない）、砂糖、還元水飴、醤油、食塩/着色料（金箔）、硫酸鉄、（一部に小麦・大豆を含む）
9	手まり麩	小麦たん白（国内製造）、餅米粉、麦芽糖、砂糖/着色料（赤102、赤3、青1、黄4、赤106）、（一部に小麦を含む）
10	巾着よもぎ餅	砂糖（ベトナム製造）、タピオカ、小麦粉、餅米粉、よもぎ/トレハロース、酵素、着色料（黄4、青1、赤3、赤106、赤102）、（一部に小麦・大豆を含む）
11	田作り煮	かたくちいわし（日本）、砂糖、水飴、醤油、たん白加水分解物、寒天、（一部に小麦・大豆を含む）
12	焼き帆立	ボイルほたて（国内製造）、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、調味酢/トレハロース、着色料（アナトー）、酸味料（一部に小麦・大豆を含む）
13	子持ち海老	えび（ブラックタイガー）（ベトナム）、カラフトししゃも卵、醸造酢、砂糖、食塩、粉末魚肉たん白質、発酵調味料、かつお節エキス、昆布エキス/ソルビット、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酒精、酸味料、リン酸塩（Na）、着色料（アナトー、ウコン）、酵素、酸化防止剤（亜硫酸 Na）、（一部にえび・ゼラチンを含む）
14	金時人参ねじり梅	金時人参（日本）、砂糖、つゆ（醤油、砂糖、発酵調味料、その他）、清酒、白だし（食塩、砂糖、その他）、食塩、（一部に小麦、大豆を含む）
15	海老の旨煮	えび（ブラックタイガー）（タイ）、砂糖、還元水飴、醤油、味醂、食塩/酒精、pH調整剤、グリシン、（一部にえび・小麦・大豆を含む）
16	源平なます	大根（日本）、人参、漬け原材料（醸造酢、砂糖、食塩）/pH調整剤
17	いくら醤油漬	鮭卵（日本）、醤油、米発酵調味料、還元水飴、植物蛋白加水分解物、砂糖、昆布エキス、魚介エキス、酵母エキス、（一部に小麦・いくら・大豆を含む）
18	たたき牛蒡	ごぼう（日本）、醤油、砂糖、ごま、食塩/ソルビット、pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、唐辛子抽出物、漂白剤（次亜硫酸Na）、（一部に大豆・小麦・ごまを含む）
19	扇子寿昆布	昆布（日本）
20	焼き湯葉三色	湯葉（タイ製造）、大根、人参、いんげん、砂糖、食塩、醤油/調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）
21	市松錦糸巻き	錦糸玉子（鶏卵、砂糖、その他）（国内製造）、ゼラチン、人参、醤油、砂糖、高野豆腐、かつお節（国内製造）/増粘剤（加工でん粉）、ソルビット、pH調整剤、凝固剤、グリシン、着色料（カロチノイド）、（一部に小麦・卵・大豆・ゼラチンを含む）
22	紅鮭昆布巻き	紅鮭（アメリカ）、昆布、砂糖、丸大豆醤油、本味醂、純米酒、かんぴょう（国内製造、ゆうがお実（国産））、（一部にさけ・小麦・大豆を含む）
23	若鶏若菜巻き	鶏肉（ブラジル）、平茸、菜の花、人参、砂糖、醤油、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、香味調味料、粉末醤油、食塩、香辛料/調味料（アミノ酸等）、カゼイン Na、増粘剤（カラギーナン）、リン酸塩（Na）、糊料（加工でん粉、タマリンド）、着色料（モナスカス、カラメル）、香料、（一部に小麦・乳成分・鶏肉・大豆・豚肉を含む）
24	いか雲丹かんざし	甲いか（ベトナム）、麦芽糖、醤油、砂糖、塩うに、卵黄、食塩、かつお節エキス、卵たん白、風味原料（煮干、かつお節、しいたけ、昆布）、昆布エキス、醸造酢、粉末水飴、たん白加水分解物、水飴、酵母エキス/酒精、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸味料、トレハロース、着色料（パプリカ色素）、（一部に卵・小麦・いか・大豆を含む）
25	数の子白醤油仕立て	数の子（ニシンの卵（アメリカ又はカナダ））、還元水飴、醤油、発酵調味料、かつお節エキス調製品、昆布エキス、食塩/調味料（アミノ酸等）、酒精、酢酸 Na、グリシン、（一部に小麦、大豆を含む） ※数の子の産地は2024年の使用計画順
26	子持昆布山海和え	子持昆布（カナダ、米国）、昆布、枝豆、砂糖、醤油、米発酵調味料、魚介エキス、昆布エキス、食塩、デキストリン/増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、酢酸 Na、調味料（アミノ酸）、グリシン、（一部に小麦・大豆・さばを含む）
27	梅花れんこん	れんこん（中国）、漬け原材料（食塩、醸造酢）/甘味料（ソルビット、サッカリン Na）、酸味料、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸 K）、リン酸塩（Na）、漂白剤（次亜硫酸 Na）、着色料（赤105）
28	活あわびの柔らか煮	あわび（韓国産国内養殖）、清酒、醤油、昆布エキス、生姜エキス、（一部に小麦・大豆を含む）
29	京丹後さざえの浜煮	さざえ（京丹後産）、清酒、醤油、昆布エキス、生姜エキス、（一部に小麦・大豆を含む）
30	日本海ばい貝の浜煮	ばい貝（兵庫県産）、清酒、醤油、昆布エキス、生姜エキス、（一部に小麦・大豆を含む）

アレルギー物質

— 小麦・卵・乳成分・えび・いくら・いか・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン・あわび

※本製品工場は、かにを含む製品を製造しています。

栄養成分表示

一の重 1セット当たり				二の重 1セット当たり			
熱量	479 kcal	炭水化物	5.5g	熱量	910 kcal	炭水化物	98.6g
たんぱく質	82.7g	食塩相当量	7.4g	たんぱく質	88.9g	食塩相当量	9.1g
脂質	14.0g			脂質	16.7g		