

京都「温石左近太郎&ビストロY AMADA」監修 和洋コラボ二段重

和 之 重

	お品書	原 材 料 名
1	白花豆煮	白花豆(中国)、砂糖、ぶどう糖、水あめ、食塩／ソルビット、保存料(ソルビン酸K)、pH調整剤、漂白剤(亜硫酸塩)
2	黒豆煮	還元水あめ(タイ製造)、黒大豆(日本)、砂糖、食塩、(一部に大豆を含む)
3	ちよろぎ(赤)	ちよろぎ(中国)、漬け原材料(梅酢、醸造酢、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス)／アカダイコン色素、酸味料、(一部に小麦を含む)
4	栗甘露煮	栗(中国)、砂糖／酸化防止剤(V.C)、クチナシ色素、漂白剤(亜硫酸塩)
5	きんとん	さつまいもペースト(ベトナム製造、インドネシア製造)、砂糖、水あめ、還元水あめ、寒天／着色料(クチナシ)
6	アワビ旨煮	エゾアワビ(韓国)、醤油、みりん、加工黒糖、醸造調味料、昆布、いわし煮干し、かつお節、乾椎茸、食塩／調味料(有機酸)、(一部に小麦・あわび・大豆を含む)
7	味付数の子 ^{*1}	数の子(アメリカ又はカナダ)、醤油調味液(イソマルトオリゴ糖シロップ、醤油、魚介エキス、食塩、発酵調味料、砂糖)／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
8	花形人参	人参水煮(中国製造)、砂糖、醤油、酵母エキス、寒天／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
9	かまぼこ(白)	魚肉(輸入)、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、(一部に卵・えび・大豆を含む)
10	かまぼこ(紅)	魚肉(輸入)、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／着色料(カルミン酸)、(一部に卵・えび・大豆を含む)
11	蓮の芽梅酢漬	れんこん(ベトナム)、漬け原材料(醤油、砂糖、醸造酢、食塩、梅酢)／調味料(アミノ酸等)、アントシアニン色素、甘味料(ステビア、カンゾウ)、酸味料、香料、(一部に小麦・大豆を含む)
12	たたきごぼう	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)、トウガラシ抽出物、漂白剤(次亜硫酸Na)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
13	祝海老	エビ(タイ)、食塩、(一部にえびを含む)
14	花餅(紅)	上新粉(国内製造)、砂糖、小豆粒あん(小豆、砂糖、水あめ、還元麦芽糖水あめ、食塩)、でん粉、白練り餡(白生餡(ライマメ)、砂糖、水あめ)、寒梅粉／ソルビット、酵素、着色料(コチニール、クチナシ)、加工デンプン、(一部に大豆を含む)
15	いくら醤油漬	サーモントラウト卵(トルコ)、醤油、粉末水あめ、みりん、発酵調味料、かつお節エキス、食塩、砂糖／pH調整剤、グリシン、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・いくら・さば・大豆を含む)
16	紅白なます	大根(日本)、砂糖、人参、醸造酢、ゆず皮、食塩、醤油、昆布、たん白加水分解物、唐辛子、(一部に小麦・大豆を含む)
17	伊達巻	卵(日本)、砂糖、魚肉すり身、還元水あめ、でん粉、みりん、食塩、大豆油／トレハロース、加工デンプン、pH調整剤、グリシン、酢酸Na、酒精、乳化剤、増粘多糖類、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
18	田作り	カタクチイワシ(日本)、砂糖、水あめ、醤油、たん白加水分解物、寒天、(一部に小麦・大豆を含む)
19	なごみ巻(海老)	魚肉(輸入)、液卵白、大豆油、海老、砂糖、食塩、発酵調味料、小麦たん白／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、ソルビット、膨張剤、着色料(コチニール)、リン酸塩(Na、K)、pH調整剤、硫酸アルミニウムアンモニウム、(一部に小麦・卵・えび・大豆・やまいもを含む)
20	なごみ巻(ほうれん草)	液卵白(国内製造)、魚肉、ほうれん草、大豆油、ほうれん草ペースト、砂糖、食塩、発酵調味料、小麦たん白／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、増粘多糖類、膨張剤、(一部に小麦・卵・大豆・やまいもを含む)
21	椎茸煮 [℞]	乾しいたけ(中国製造)、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩、寒天／調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
22	一口湯葉巻	湯葉(タイ製造)、砂糖、醤油、食塩／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
23	きぬさや	きぬさや(中国)
24	桜色麩	小麦粉(国内製造)、もち粉／着色料(コチニール色素、クチナシ黄色素)、(一部に小麦を含む)

洋 之 重

1	紅あずまグラッセ	さつまいも(インドネシア、ベトナム)、水あめ、砂糖、食塩／V.C、クチナシ黄色素、増粘多糖類
2	若桃コンポート	桃(日本)、砂糖、リキュール／酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料、(一部にももを含む)
3	海老とブロッコリーの テリーヌ	魚肉すり身(イトヨリダイ、砂糖)(タイ製造)、海老(タイ)、乳等を主要原料とする食品、ブロッコリー、赤パプリカ、卵白、植物油、ほうれん草、発酵調味料、砂糖、でん粉、食塩、魚介エキス、乳たん白／加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、グリシン、乳化剤、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・えび・大豆を含む)
4	エビと野菜の セビーチェ	ボイルえび(エビ、食塩)(インドネシア製造)、ブロッコリー、グリン野菜(赤パプリカ、黄パプリカ)、醸造酢、玉ねぎ、植物油、砂糖、食塩、レモン果汁、香辛料／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部にえび・りんごを含む)
5	メープルくるみ	くるみ(アメリカ)、メープルシロップ、砂糖、還元水あめ、水あめ、果糖ぶどう糖液糖、醤油、食塩、寒天／カラメル色素、香料、(一部に小麦・くるみ・大豆を含む)
6	ドライトマトワイン煮	ドライトマト[トマト(タイ)]、砂糖、水あめ、赤ワイン／酸味料、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、香料、アントシアニン色素
7	スタフドオリーブ	オリーブ加工品[オリーブ、赤ピーマン、漬け原材料(食塩)](スペイン製造)／塩化Ca、糊料(アルギン酸Na、グァーガム)、酸味料、酸化防止剤(V.C)
8	ローストビーフ	牛肉(アメリカ)、食塩、香辛料、水あめ、粉末醤油、蛋白加水分解物、チキンエキス／調味料(有機酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
9	合鴨スモーク	合鴨肉(中国)、食塩、砂糖、大豆たん白、香辛料／調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に大豆を含む)
10	イトヨリの エスカベッシュ	イトヨリダイ(日本)、野菜(たまねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン)、醸造酢、食用なたね油、砂糖、食塩、レモン果汁、馬鈴薯でん粉、昆布／pH調整剤、トレハロース、(一部に小麦を含む)
11	ブロッコリーと お豆のサラダ	ブロッコリー(エクアドル)、大豆、カリフラワー、枝豆、とうもろこし、金時豆、レンコン、赤ピーマン、人参、黄ピーマン、粉末白醤油、砂糖、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(カンゾウ)、シリコーン、(一部に小麦・大豆を含む)
12	キャロットラペ	にんじん(日本)、食用オリーブ油、砂糖、ぶどう酢、食塩、香辛料
13	ミニッツチーズサーブ	豚肉(フランス、スペイン)、鶏肉、プロセスチーズ、豚脂肪、パン粉、牛肉、水あめ、沖アミペースト、酵母エキス／安定剤(加工デンプン、増粘多糖類)、トレハロース、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、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、カロチノイド色素、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
14	ブロッコリー	ブロッコリー(エクアドル)
15	スモークサーモン トラウト	サーモントラウト(チリ)、食塩、砂糖、(一部にさけを含む)
16	イタリアンソーセージ	豚肉(輸入)、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、バジル、食塩、粉末状大豆たん白、ポークコラーゲン、粉末油脂、たん白加水分解物、こしょう／pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、(一部に乳成分・大豆・豚肉を含む)

^{*1} 数の子の産地は2023年の使用計画順

本製品に含まれるアレルギー物質(特定原材料等28品目中)
小麦・卵・乳成分・えび
あわび・いくら・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

本品製造工場では、かにを含む製品と共通の設備で製造しています。

栄養成分表示(1セット当たり)			
熱 量	1197 kcal	炭水化物	130.3 g
たんぱく質	64.9 g	食塩相当量	9.1 g
脂 質	46.0 g		

この表示値は、目安です。