

# 京都木屋町・温石左近太郎監修 和の二段重

## 壺之重

	お品書	原材料名
1	味付数の子	数の子(アメリカ)、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)
2	数の子松前	塩漬人参(人参(日本)、食塩)、昆布、砂糖、数の子、醤油、するめ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、食塩、いかエキス調味料、発酵調味料、醸造酢、かつおエキス調味料、たん白加水分解物、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘多糖類、pH調整剤、保存料(ソルビン酸K)、リン酸塩(Na)、乳酸Ca、トウガラシ抽出物、乳化剤、V.B <sub>1</sub> 、(一部に小麦・いか・大豆を含む)
3	伊達巻	鶏卵(日本)、砂糖、魚肉、でん粉、みりん、大豆たん白、食塩、植物油／乳化剤、増粘多糖類、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
4	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)
5	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)
6	たたき牛蒡	ごぼう(日本)、醤油、砂糖、みりん、ごま、風味調味料、醸造酢／トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
7	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)
8	花びらゆり根	百合根(日本)／酸化防止剤(V.C)、着色料(赤3)
9	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(クチナン)
10	渋皮栗甘露煮	栗(中国)、砂糖
11	祝海老	えび(タイ)、食塩、(一部にえびを含む)
12	合鴨スモーク串	合鴨肉(中国)、ブドウ糖、食塩、大豆蛋白、白胡椒／ポリリン酸ナトリウム、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸ナトリウム)、(一部に大豆を含む)
13	パイ貝旨煮	パイ(インド)、醤油、みりん、砂糖、醸造調味料、かつおエキス、昆布エキス／調味料(有機酸)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)
14	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)
15	いくら醤油漬	マス卵(アメリカ)、醤油、粉末水あめ、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)、(一部に小麦・いくら・さば・大豆を含む)
16	きのこ湯葉和え	湯葉(国内製造)、昆布だし、醤油、砂糖、平茸、白平茸、発酵調味料、なめこ、食塩、椎茸、昆布エキス、エリンギ／調味料(アミノ酸)、酒精、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、次亜硫酸Na)、(一部に小麦・大豆を含む)
17	焼ほたて*	ポイルほたて[ホタテガイ(日本)]、照り焼きのたれ(ぶどう糖果糖液糖、蛋白加水分解物、醤油、米発酵調味料、砂糖、本みりん、かつおぶしだし、食塩、濃縮りんご果汁、蜂蜜、かつおエキス、醤油加工品、魚介パウダー、昆布エキス)、魚醤／酒精、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸)、セルロース、ペニコウジ色素、甘味料(スクラロース)、加工デンプン、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)
18	海老しんじょう	すけとうだらすり身(アメリカ製造、国内製造)、植物油、えび、たまねぎ、粉末状植物性たん白、液卵白、えだまめ、豚脂、でん粉、油脂加工食品、砂糖、みりん、食塩／トレハロース、グリシン、ソルビット、酢酸Na、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、リン酸塩(Na)、紅麴色素、乳化剤、(一部に小麦・卵・乳成分・えび・大豆・豚肉を含む)
19	れんこん旨煮	れんこん(中国)、水あめ、砂糖、醤油、みりん、かつお風味エキス、昆布エキス、食塩、風味調味料／調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・大豆を含む)
20	きぬさや	きぬさや(中国)
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	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)

## 式之重

1	紅あずま甘露煮	さつまいも(インドネシア、ベトナム)、水あめ、砂糖、食塩／V.C、クチナン黄色素、増粘多糖類
2	にしん昆布巻	ニシン(ロシア、オランダ)、昆布、砂糖、醤油、干びょう、発酵調味料、みりん、かつお節エキス、魚醤、(一部に小麦・大豆を含む)
3	にしん甘酢漬	ニシン(ノルウェー)、数の子、食塩、醸造酢、にんじん、砂糖、砂糖混合異性化液糖、発酵調味料、しょうが末／ソルビット、甘味料(ステビア)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素
4	蓮の芽梅酢漬	蓮根(ベトナム)、梅酢、醸造酢、醤油、砂糖、食塩／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、着色料(アントシアニン)、乳酸Ca、香料、酸味料、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆を含む)
5	柚子カブラ	かぶ(日本)、醸造酢、砂糖、昆布、にんじん、柚子皮、食塩／調味料(アミノ酸等)
6	桜色麩	小麦粉(国内製造)、もち粉／着色料(コチニール色素、クチナン黄色素)、(一部に小麦を含む)
7	杏子甘露煮	干しあんず(あんず(トルコ))、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、梅調味酢、砂糖／酸味料、香料、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、漂白剤(亜硫酸塩)
8	菜の花松前	菜の花(中国)、昆布、人参、砂糖、精製アミノ酸液(植物性たん白質、食塩)、本みりん、発酵調味料、醤油、切りいか、かつお調味料、食塩／増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・いか・大豆を含む)
9	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)
10	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)
11	ローストビーフ	牛もも肉(オーストラリア)、食塩、香辛料、黒ごま、砂糖、黒米粉、粉末醤油、酵母エキス／カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・牛肉・ごま・大豆を含む)
12	小松菜と揚げの煮物	小松菜(日本)、油揚げ、和風調味料、醤油、本みりん、砂糖／調味料(アミノ酸等)、凝固剤、(一部に小麦・大豆を含む)
13	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)
14	ぶり西京焼	ぶり(日本)、米味噌、水あめ、みりん、砂糖、食塩／pH調整剤、V.B <sub>2</sub> 、(一部に大豆を含む)
15	ドライマトワイン煮	ドライマト(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、アカキャベツ色素
16	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)
17	若桃甘露煮	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)
18	わらび餅(抹茶)	水あめ(国内製造)、砂糖、きなこ、抹茶／加工デンプン、ソルビット、増粘多糖類、酸味料、(一部に大豆を含む)
19	わらび餅(きなこ)	水あめ(国内製造)、砂糖、きなこ／加工デンプン、ソルビット、増粘多糖類、酸味料、(一部に大豆を含む)

\* [壺の17 焼ほたて]は蜂蜜を使用しておりますので、一歳未満の乳児には食べさせないでください。

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  
いか・いくら・牛肉・ごま・さば・大豆・豚肉・もも・やまいも・りんご

本品製造工場では特定原材料8品目のうち、かに・くるみ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	1258 kcal	炭水化物	172.2 g
たんぱく質	63.8 g	食塩相当量	10.1 g
脂質	36.8 g		

この表示値は、目安です。