

古紫姫弁当(¥1400)

No. 1

| 品名 | 原材料名 | アレルギー |
|------------------------|--|------------------------------|
| 紫米ご飯 | 米【長野県産】 ◎浅紫【白馬産】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | |
| 栗甘露煮 | 栗、砂糖、漂白剤(次亜硫酸Na)、酸化防止剤(V.C、EDTA・Ca2Na)、 着色料(クチナシ色素) | |
| 笹寿司 信州サーモン (酢漬け) | 米【長野県産】 信州サーモンの酢漬け【信州サーモン、醸造酢、食塩、砂糖(上白糖)】 ◎寿し酢【果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、調味料(アミノ酸等)】 ◎まろやか酢【米、アルコール、食塩、酒かす】 ◎新ガリ【生姜、漬け原材料【食塩、醸造酢】、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、 保存料(ソルビン酸K)、漂白剤(次亜硫酸Na)】 ◎笹の葉【リン酸塩(Na)】 ◎トレンダーFV【パーム油、ヤシ油、大豆油、菜種油】 | 大豆 |
| チキンステーキ (照焼) | 鶏肉、タレ【醤油、砂糖、味醂、食酢、酵母エキス、生姜汁、加工でん粉、 増粘剤(キサンタンガム)、酒精、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、水】、 醤油、タピオカ澱粉、砂糖、味醂、料理酒、食酢、生姜汁、 リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、水 (一部に小麦・大豆を含む) | 鶏肉、大豆、小麦 |
| 鯖の醤油煮 | 鯖 ◎上白糖【砂糖】 ◎おろし生姜【生姜、酸化防止剤(V. C)、pH調整剤】 ◎濃口醤油【脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖、カラメル色素、 調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(甘草)、ビタミンB1】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 鯖 大豆、小麦 |
| 煮物 高野豆腐 | ◎高野豆腐【大豆、豆腐用凝固剤、重曹】 煮物だし白 ◎上白糖【砂糖】、食塩 ◎味の素【L=グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム】 ◎白醤油【脱脂加工大豆、小麦、食塩、pH調整剤、 保存料(安息香酸Na)、ビタミンB1、アルコール】 ◎だし自慢関西あわせだし【節エキス【宗田かつお・うるめ・さば】、酵母エキス、 かつおエキス、昆布エキス、ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、乳酸、 糊料(キサンタンガム)】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 大豆 大豆、小麦 かつお、うるめ、 鯖 |
| 煮物 しいたけ | 乾燥しいたけ ◎上白糖【砂糖】 ◎濃口醤油【脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖、カラメル色素、 調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(甘草)、ビタミンB1】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 大豆、小麦 |
| 黒豆 | 黒大豆、砂糖、醤油、食塩、ソルビット、増粘多糖類 (原材料の一部に小麦を含む) | 大豆、小麦 |

古紫姫弁当(¥1400)

No. 2

| 品名 | 原材料名 | アレルギー |
|-------------|--|-------|
| 野沢菜 わさび漬 | 野沢菜、大根、わさび、胡瓜、漬け原材料【酒かす、水飴、食塩、香辛料】、ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、甘味料(ステビア)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) | 大豆、小麦 |
| 味噌漬 スライス | 大根、漬け原材料【食塩、もろみそ、米ぬか】、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤106、黄4、黄5) | 大豆、小麦 |

●工場製造ラインでは、えび・かに・を使用した製品を製造しています。

●アレルギーの方の連絡は、利用日の1週間前までにお願い致します。

(有)だいきく食品

和風おにぎり弁当 (¥1200)

No. 1

| 品名 | 原材料名 | アレルギー |
|---------------|--|----------------------------------|
| 三角おにぎり (梅) | 米【長野県産】 ◎海苔 ◎食塩【海水、塩酸(PH調整剤)】 ◎梅チップ5【梅、しそ、漬け原材(食塩、水飴、醸造酢、しそ梅酢、酵母エキス)、酒精、酸味料、調味料(アミノ酸等)、V、B1、野菜色素】 ◎味の素【L=グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム】 ◎MY・T-1【コーン油、タピオカ油、大豆油、パーム油】 ◎トレンダーFV【パーム油、ヤシ油、大豆油、菜種油】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 米 大豆 大豆 |
| 三角おにぎり (鮭) | 米【長野県産】 ◎海苔 ◎食塩【海水、塩酸(PH調整剤)】 ◎鮭ほぐし【鮭、植物油、食塩、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤102、黄5)】 【工場内で、小麦、かに、えびの商品を製造している。】 ◎味の素【L=グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム】 ◎MY・T-1【コーン油、タピオカ油、大豆油、パーム油】 ◎トレンダーFV【パーム油、ヤシ油、大豆油、菜種油】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 米 鮭、大豆 大豆 大豆 |
| 煮物 高野豆腐 | ◎高野豆腐【大豆、豆腐用凝固剤、重曹】 煮物だし白 ◎上白糖【砂糖】、食塩 ◎味の素【L=グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム】 ◎白醤油【脱脂加工大豆、小麦、食塩、pH調整剤、保存料(安息香酸Na)、ビタミンB1、アルコール】 ◎だし自慢関西あわせだし【節エキス【宗田かつお・うるめ・さば】、酵母エキス、かつおエキス、昆布エキス、ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、乳酸、糊料(キサンタンガム)】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 大豆 大豆、小麦 かつお、うるめ、鯖 |
| 煮物 しいたけ | 乾燥しいたけ ◎上白糖【砂糖】 ◎濃口醤油【脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(甘草)、ビタミンB1】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 大豆、小麦 |
| チキンチーズ 大葉巻 | 鶏肉、プロセスチーズ、大葉、食塩、粉あめ、ぶどう糖、卵粉末、香辛料、衣【パン粉、コーン粉末、でん粉、食塩、植物性たん白、粉末油脂、香辛料、大豆粉、植物油脂】、加工デンプン、pH調整剤、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、リン酸(Na)、カゼインNa、増粘剤【増粘多糖類、加工デンプン】、トレハロース、酸素、 (一部に小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉を含む) | 鶏肉、卵 大豆、乳、小麦 |
| 鯖の醤油煮 | 鯖 ◎上白糖【砂糖】 ◎おろし生姜【生姜、酸化防止剤(V、C)、pH調整剤】 ◎濃口醤油【脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(甘草)、ビタミンB1】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 鯖 大豆、小麦 |
| 中本玉 厚焼玉子 | 鶏卵(国産)、水、砂糖、かつお節エキス、発酵調味料、しょうゆ、食酢、食塩、植物油脂、加工でん粉、調味料(アミノ酸等) (一部に卵・大豆・小麦を含む) | 卵、大豆、小麦 かつお |

和風おにぎり弁当 (¥1200)

No, 2

| 品名 | 原材料名 | アレルギー |
|-----------------|--|------------------------------------|
| 枝豆と豆腐の ふんわり天 | 野菜(たまねぎ、えだまめ)、たらすり身、植物油脂、豆乳、砂糖、豚脂、 つなぎ(粉末状植物性たん白、卵白)、食塩、しょうゆ、えびエキスパウダー、 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、グリシン、酢酸Na、着色料、(クチナシ)、 豆腐用凝固剤、水、別添タレ【砂糖、発酵調味料、食塩、しょうが かつお節エキス、しょうゆ、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、 甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸等)、グリシン、酢酸Na、水】 衣【小麦粉、コーンスターチ、コーン粉末、食塩、膨脹剤、トレハロース、 加工デンプン、乳化剤、カロチン色素、クチナシ色素】 | 豚肉、 大豆、卵、小麦、 たら、海老 小麦 |
| 野沢菜 わさび漬 | 野沢菜、大根、わさび、胡瓜、漬け原材料【酒かす、水飴、食塩、香辛料】、 ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、甘味料(ステビア)、 酸味料、保存料(ソルビン酸K)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) | 大豆、小麦 |
| 味噌漬 スライス | 大根、漬け原材料【食塩、もろみそ、米ぬか】、調味料(アミノ酸等)、 甘味料(ステビア、甘草)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、保存料 (ソルビン酸K)、着色料(赤106、黄4、黄5) | 大豆、小麦 |
| ミニ中濃ソース | トマト、玉ねぎ、りんご、にんにく、砂糖、異性化液糖、醸造酢、食塩、澱粉、 アミノ酸液、香辛料、醤油、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、 調味料【アミノ酸等】、酸味料、甘味料(サッカリンNa、ステビア)、 (原材料の一部に小麦、大豆を含む) | りんご、大豆、小麦 |

- 工場製造ラインでは、えび・かに・を使用した製品を製造しています。
- アレルギーの方の連絡は、利用日の1週間前までにお願い致します。

(洋風)行楽おにぎり弁当(¥1200)

No. 1

| 品名 | 原材料名 | アレルギー |
|-----------------|--|--|
| 三角おにぎり (梅) | 米【長野県産】 ◎海苔 ◎食塩【海水、塩酸(PH調整剤)】 ◎梅チップ5【梅、しそ、漬け原材(食塩、水飴、醸造酢、しそ梅酢、酵母エキス)、酒精、酸味料、調味料(アミノ酸等)、V、B1、野菜色素】 ◎味の素【L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム】 ◎MY-T-1【コーン油、タピオカ油、大豆油、パーム油】 ◎トレンダーFV【パーム油、ヤシ油、大豆油、菜種油】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 米 大豆 大豆 |
| 三角おにぎり (鮭) | 米【長野県産】 ◎海苔 ◎食塩【海水、塩酸(PH調整剤)】 ◎鮭ほぐし【鮭、植物油、食塩、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤102、黄5)】 【工場内で、小麦、かに、えびの商品を製造している。】 ◎味の素【L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム】 ◎MY-T-1【コーン油、タピオカ油、大豆油、パーム油】 ◎トレンダーFV【パーム油、ヤシ油、大豆油、菜種油】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 米 鮭、大豆 大豆 大豆 |
| 白身フライ | すけそうだら、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、食塩)、調味料(アミノ酸)、安定剤(グァーガム)、(一部に大豆を含む) | 大豆、小麦 |
| グリル ハンバーグ60g | 鶏肉(国産)、玉ねぎ、パン粉、粒状植物性たん白、揚げ油(植物油)、牛脂、豚脂、しょうゆ、砂糖、食塩、果実酒、香辛料、卵白加工品/pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、リン酸塩(Na)、着色料(紅麹、ラック、カロチノイド)、香料 (一部に卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉を含む) | 鶏肉、豚肉、牛肉 卵、 大豆、小麦、乳 |
| ハンバーグソース | トマト、玉ねぎ、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、食塩、コンスターチ、マーガリン、ビーフエキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(タマリンド)、酸味料、(原材料の一部に小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチンを含む) | 大豆、米、小麦、 牛肉、鶏肉、豚肉、 りんご、ゼラチン 乳 |
| 中本玉 厚焼玉子 | 鶏卵(国産)、水、砂糖、かつお節エキス、発酵調味料、しょうゆ、食酢、食塩、植物油、加工でん粉、調味料(アミノ酸等) (一部に卵・大豆・小麦を含む) | 卵、大豆、小麦 かつお |
| こだわりの 若鶏唐揚げ | 鶏肉、しょうゆ、粒状植物性たん白、白ワイン、しょうが、食塩、砂糖、でん粉、にんにく、こしょう、衣(小麦粉、でん粉、粒状植物性たん白、糖類(ぶどう糖、砂糖)、食塩、こしょう)、揚げ油(大豆油)/加工でん粉、リン酸塩(Na)、鰹/調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、 (一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) | 鶏肉、 大豆、小麦 |
| ごぼうサラダ | ごぼう、マヨネーズ、砂糖、米発酵調味料、醤油、かつお節エキスパウダー、醸造酢、食塩、ごま、香辛料、調味料(アミノ酸等)、グリシン、植物油、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香辛料抽出物 (原材料の一部に卵・小麦・ごま・大豆を含む)、清水 | 卵、大豆、小麦 胡麻 かつお |

(洋風)行楽おにぎり弁当(¥1200)

No, 2

| 品名 | 原材料名 | アレルゲン |
|-------------------|--|---|
| 赤ウインナー 【切れ目入り】 | 豚肉、鶏肉、豚脂肪、馬鈴薯でん粉、食塩、ぶどう糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸(K))、酸化防止剤(ビタミンC)、リン酸塩、(K、Na)、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(アナトー、赤3)、非表示(その他水等) | 鶏肉、豚肉 |
| ナポリタン | ◎スパゲティー【強力小麦粉、デュラムセモリナ小麦】 ◎トマトケチャップ【トマト、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料/増粘多糖類】 ◎ハンバーグソース【トマト、玉ねぎ、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、食塩、コンスターチ、マーガリン、ビーフエキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(タマリンド)、酸味料、(原材料の一部に小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチンを含む)】 ◎濃口醤油【脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(甘草)、ビタミンB1】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 小麦 大豆、小麦、牛肉、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン乳 大豆、小麦 |
| さくら漬け | 大根、漬け原材料【食塩、食酢】調味料(アミノ酸)、酸味料、乳酸カルシウム、保存料(ソルビット酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106) | |
| ミニゼリー | 異性化液糖、濃縮果汁【アップル、ピーチ、オレンジ、グレープ、パイン】、砂糖、ワインタイプ発酵調味料、食塩、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、甘味料(ソルビトール)、香料、着色料【紅花黄、赤キャベツ、クチナシ】、酸化防止剤(ルチン) 【工場内で、乳を含む商品を製造している。】 | りんご、桃、オレンジ、グレープ、パイナップル |
| ミニ中濃ソース | トマト、玉ねぎ、りんご、にんにく、砂糖、異性化液糖、醸造酢、食塩、澱粉、アミノ酸液、香辛料、醤油、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料【アミノ酸等】、酸味料、甘味料(サッカリンNa、ステビア)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) | りんご、大豆、小麦 |

●工場製造ラインでは、えび・かに・を使用した製品を製造しています。

●アレルギーの方の連絡は、利用日の1週間前までをお願い致します。

(洋風)行楽幕の内弁当 (¥1200)

No. 1

| 品名 | 原材料名 | アレルギー |
|----------------|--|---|
| ご飯 | 米【長野県産】 ◎MY-T-1【コーン油、タピオカ油、大豆油、パーム油】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 大豆 |
| 胡麻黒 | 胡麻【炒り胡麻黒】 | 胡麻 |
| 紅小梅 | ◎紅小梅【小梅、漬け原材料【食塩】、酢酸、クエン酸、 L-グルタミン酸Na、着色料(赤102)】 | |
| ナポリタン | ◎スパゲティー【強力小麦粉、デュラムセモリナ小麦】 ◎トマトケチャップ【トマト、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、食塩、 玉ねぎ、香辛料/増粘多糖類】 ◎ハンバーグソース【トマト、玉ねぎ、ブドウ糖果糖液糖、 醸造酢、食塩、コンスターチ、マーガリン、ビーフエキス、 香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(タマリンド)、 酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉 りんご・ゼラチンを含む) ◎濃口醤油【脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖、カラメル色素、 調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(甘草)、ビタミンB1】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 小麦 大豆、小麦、 牛肉、鶏肉、豚肉、 りんご、ゼラチン 乳 大豆、小麦 |
| ハンバーグ60g | 鶏肉(国産)、玉ねぎ、パン粉、粒状植物性たん白、揚げ油(植物油)、 牛脂、豚脂、しょうゆ、砂糖、食塩、果実酒、香辛料、卵白加工品/ pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、グリシン、リン酸塩(Na)、着色料(紅麴、 ラック、カロチノイド)、香料 (一部に卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉を含む) | 鶏肉、豚肉、牛肉 卵、 大豆、小麦、乳 |
| ハンバーグソース | トマト、玉ねぎ、ブドウ糖果糖液糖、 醸造酢、食塩、コンスターチ、マーガリン、ビーフエキス、 香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(タマリンド)、 酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉 りんご・ゼラチンを含む) | 大豆、米、小麦、 牛肉、鶏肉、豚肉、 りんご、ゼラチン 乳 |
| 中本玉 厚焼玉子 | 鶏卵(国産)、水、砂糖、かつお節エキス、発酵調味料、しょうゆ、食酢 食塩、植物油脂、加工でん粉、調味料(アミノ酸等) (一部に卵・大豆・小麦を含む) | 卵、大豆、小麦 かつお |
| チキンチーズ 大葉巻 | 鶏肉、プロセスチーズ、大葉、食塩、粉あめ、ぶどう糖、卵粉末、香辛料、 衣【パン粉、コーン粉末、でん粉、食塩、植物性たん白、粉末油脂、 香辛料、大豆粉、植物油脂】、加工デンプン、pH調整剤、乳化剤、 調味料(アミノ酸等)、リン酸(Na)、カゼインNa、増粘剤【増粘多糖類、 加工デンプン】、トレハロース、酸素、 (原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉を含む) | 鶏肉、卵 大豆、乳、小麦 |
| こだわりの 若鶏唐揚げ | 鶏肉、しょうゆ、粒状植物性たん白、白ワイン、しょうが、食塩、砂糖、 でん粉、にんにく、こしょう、衣(小麦粉、でん粉、粒状植物性たん白、 糖類(ぶどう糖、砂糖)、食塩、こしょう)、揚げ油(大豆油)/加工でん粉、 リン酸塩(Na)、鰹/調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、 (一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) | 鶏肉、 大豆、小麦 |

(洋風)行楽幕の内弁当 (¥1200)

No. 2

| 品名 | 原材料名 | アレルギー |
|-----------|---|----------------------|
| ごぼうサラダ | ごぼう、マヨネーズ、砂糖、米発酵調味料、醤油、かつお節エキスパウダー、醸造酢、食塩、ごま、香辛料、調味料(アミノ酸等)、グリシン、植物油脂増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香辛料抽出物(一部に卵・小麦・ごま・大豆を含む)、清水 | 卵、大豆、小麦 胡麻 かつお |
| ミニシュークリーム | 加糖脱脂練乳、全卵、ショートニング、ファットスプレッド、小麦粉、ゼラチン、脱脂粉乳、加糖卵黄、砂糖、洋酒、食塩、乳化剤、香料、増粘多糖類、膨張剤、着色料(V, B2, カラメル、カロチノイド)、(一部に乳成分・大豆を含む) | 小麦、大豆 卵、乳、ゼラチン |
| さくら漬け | 大根、漬け原材料【食塩、食酢】調味料(アミノ酸)、酸味料、乳酸カルシウム、保存料(ソルビット酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤106) | |
| ミニ中濃ソース | トマト、玉ねぎ、りんご、にんにく、砂糖、異性化液糖、醸造酢、食塩、澱粉、アミノ酸液、香辛料、醤油、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料【アミノ酸等】、酸味料、甘味料(サッカリンNa、ステビア)、(一部に小麦・大豆を含む) | りんご、大豆、小麦 |

●工場製造ラインでは、えび・かに・を使用した製品を製造しています。

●アレルギーの方の連絡は、利用日の1週間前までにお願い致します。

(有)だいきく食品

大町銀嶺豚(¥1300)

| 品名 | 原材料名 | アレルギー |
|-------------|---|--|
| ご飯 | 米【長野県産】 ◎MY-T-1【コーン油、タピオカ油、大豆油、パーム油】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 大豆 |
| 銀嶺豚煮 | ◎銀嶺豚 ◎ささがきごぼう【ごぼう、pH調整剤(クエン酸)】 ◎上白糖【砂糖】 ◎黒酢【玄米100%】 ◎やんばる黒糖【原料糖、糖蜜、黒砂糖、水酸化カルシウム】 ◎味の素【L=グルタミン酸ナトリウム、5' -リボヌクレオチドナトリウム】 ◎おろし生姜【生姜、酸化防止剤(V. C)、pH調整剤】 ◎信州味噌【大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、酒精】 ◎みりん【水飴、米、米麴、食塩、グルタミン酸ナトリウム、乳酸、5' -リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸ナトリウム、水】 ◎だし自慢関西あわせだし【節エキス【宗田かつお・うるめ・さば】、酵母エキス、かつおエキス、昆布エキス、ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、乳酸、糊料(キサンタンガム)】 ◎濃口醤油【脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(甘草)、ビタミンB1】 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 豚肉 大豆 かつお、うるめ、鯖 大豆、小麦 |
| 照り焼のタレ | 馬鈴薯澱粉 ◎清水 ◎みりん【水飴、米、米麴、食塩、グルタミン酸ナトリウム、乳酸、5' -リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸ナトリウム、水】 ◎濃口醤油【脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(甘草)、ビタミンB1】 ◎中双糖【原料糖、さとうきび、ピート(てん菜)】 ◎馬鈴薯澱粉 ◎メイオール【エタノール、グリシン、グリセリン脂肪酸エステル、ポリリジン】 | 大豆、小麦 |
| 胡麻黒 | 胡麻【炒り胡麻黒】 | 胡麻 |
| 野沢菜 わさび漬 | 野沢菜、大根、わさび、胡瓜、漬け原材料【酒かす、水飴、食塩、香辛料】、ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、甘味料(ステビア)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) | 大豆、小麦 |
| 黒豆 | 黒大豆、砂糖、醤油、食塩、ソルビット、増粘多糖類 (原材料の一部に小麦を含む) | 大豆、小麦 |

●工場製造ラインでは、えび・かに・を使用した製品を製造しています。

●アレルギーの方の連絡は、利用日の1週間前までにお願い致します。