

三彩わっぱ膳

最新成分表

(小鉢→御用邸の月)

・三彩わっぱ飯 山菜いなり釜めしの素

油揚げ・わらび・牛蒡・筍・醤油・椎茸・人参・水飴・たん白加水分解物

なたね油・本みりん・砂糖・食塩・チキンエキス・ポークエキス

風味調味料・ソルビット・調味料(アミノ酸等)・豆腐用凝固剤・酸味料

(一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む)

・鶏そぼろ

鶏肉、粒上大豆たん白、調味液(醤油、砂糖、水あめ、みりん、生姜)

カラメル色素、(一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)

・錦糸卵

液卵(国内製造)、乾燥卵、還元水あめ、植物油脂、食塩/加工でん粉、PH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(核酸)、カロチノイド色素(一部に卵・大豆を含む)

・鶏の照焼

鶏肉、しょうゆ、砂糖、清酒、みりん、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

・カマボコ

魚肉すり身、卵白(卵を含む)、でん粉、砂糖、食塩、乾燥卵白、発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン(小麦由来)、炭酸カルシウム、着色料(赤104)

・一口昆布

水飴、醤油、昆布、砂糖、ニシン、かんぴょう、蛋白加水分解物、

酵母エキス、寒天、増粘多糖類、漂白剤(亜硫酸塩)、
(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

・椎茸旨煮

椎茸、しょうゆ、砂糖、唐辛子、調味料(アミノ酸)、
(原材料の一部に小麦・大豆を含む)

・筍水煮

姫竹(細竹)、食塩、酸味料、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸 Na)

・ぎんなん

ぎんなん、ぶどう糖、食塩、ph 調整剤

・にんじん

・ウズラの卵

※筍とウズラの卵はお酒とめんつゆで煮てます。

清酒・醤油・砂糖・食塩・発酵調味料・かつお削りぶし・調味料(アミノ酸
等)・カラメル色素・酸味料・(一部に小麦、大豆含む)

・きぬさや

・茶そば (そばアレルギーの場合はうどんに変更可能です)

小麦粉(国内製造)、そば粉、小麦たんぱく、抹茶、卵白粉 (卵を含む)、食塩
/加工でんぷん、増粘剤(アルギン酸エステル)、クチナシ色素

・つゆ(希釈用)

しょうゆ、砂糖、食塩、発酵調味料、かつお削りぶし/調味料(アミノ酸)
カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

・だし 混合削り節(粗削り)

そうだかつおのかれぶし(国内製造)、かつおのかれぶし(国内製造)、さばのか
れぶし(国内製造)

・小鉢 御用邸の月 (スポンジケーキ)

鶏卵・砂糖・小麦粉・植物油脂・水飴・生クリーム・乳蛋白・脱脂粉乳

ショートニング・異性化液糖・マルトオリゴ糖・食塩・グリシン・加工澱粉

増粘多糖類・ソルビット・乳化剤（大豆由来）・PH調整剤香料・酸化料

着色料（VB2、カロチン）（原材料の一部に小麦・卵・乳を含む）

・香の物 桜大根(酢漬け刻み)

大根・漬け材料(食塩、醸造酢)・酸味料、調味料(アミノ酸等)・甘味料(サッ
カリン Na)・着色料(赤 106、赤 102)

・味噌汁（なめこ汁）

お味噌・ほんだし・わかめ・豆腐・なめこ水煮{(日本)・食塩酸化防止剤 }

以上

お菓子の城 那須ハートランド 椎貝 達朗 令和7年6月現在