

京料理 道楽 飯田知史監修おせち 古都の食摘 福福

	品名	原材料名	食品添加物	アレルゲン(28品目対象)
一 の 重	伊達巻	鶏卵(日本)、砂糖、魚肉すり身【スケソウダラ(アメリカ)】、でん粉加工品、食塩、発酵調味料、大豆油	乳化剤、酒精、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤	小麦・卵・大豆
	鶏胡桃松風	鶏肉(ブラジル)、くるみ(アメリカ)、清酒、しょうゆ、本みりん、砂糖、けしの実、植物油脂(なたね油、大豆油)、食塩、だし(かつお節、昆布)		小麦・くるみ・大豆・鶏肉
	紅白蒲鉾	魚肉すり身【たら(フランス)、ぐち(タイ)、フェダイ(タイ)】、砂糖、タピオカでん粉、卵白、米油、食塩、大豆たん白、本みりん、魚介エキス、椎茸だし	着色料(クチナシ)	えび・卵・大豆
	鱧西京焼	さわら(韓国)、みそ、本みりん、砂糖、清酒、食塩、魚醤		大豆
	干支蒲鉾	魚肉すり身【ミナミダラ(アルゼンチン)、スケソウダラ(アメリカ)、たら(フランス)】、油脂加工品(植物性油脂)、食塩、乾燥卵白、乳たん白加工品、でん粉(馬鈴薯、小麦)、食塩、本みりん	セルロース、調味料(アミノ酸等)、着色料(クチナシ、炭末、赤104、ウコン、アナトー)	小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン
	裏白椎茸	魚肉すり身【ぐち(タイ)】、豆乳【大豆(カナダ)】、乾しいたけ【しいたけ(中国)】、馬鈴薯でん粉、砂糖、食用油脂加工品、小麦でん粉、みりん風調味料、清酒、食塩、しょうゆ、乾燥卵白、本みりん	調味料(アミノ酸等)、乳化剤、リン酸塩(Na)、酸味料	小麦・卵・乳成分・大豆
	海老椎茸	海老(インドネシア)、乾しいたけ【しいたけ(中国)】、魚肉すり身【ぐち(タイ)】、清酒、馬鈴薯でん粉、本みりん、植物油脂(なたね油、大豆油)、砂糖、食塩、食用油脂加工品、小麦でん粉、しょうゆ、海老粉末【アキアミ(フィリピン、ベトナム)】、みりん風調味料、乾燥卵白、こしょう	調味料(アミノ酸等)、着色料(ベニコウジ)、乳化剤、リン酸塩(Na)、酸味料	えび・小麦・卵・乳成分・大豆
	濱塩海老	海老(ベトナム)、食塩		えび
	きびなご手綱	卵黄、鶏卵(日本)、海老(ベトナム)、きびなご(日本)、砂糖、醸造酢、小麦粉、乾燥マッシュポテト、植物油脂(なたね油、大豆油)、還元水あめ、本みりん、バター、食塩、粉末状植物性たん白、でん粉(とうもろこし、馬鈴薯)、乾燥卵白、清酒		えび・かに・小麦・卵・乳成分・大豆
	数の子	数の子(カナダ)、デキストリン、粉末酒、粉末しょうゆ、かつおエキス、砂糖、食塩、かつお節粉末、昆布粉末	調味料(アミノ酸等)、環状オリゴ糖、香料、酸味料、苦味料	小麦・大豆
二 の 重	小川巻	サーモントラウト(チリ)、ソデイカ(フィリピン、日本)、醸造酢、砂糖、清酒、食塩	酵素	いか・さけ・ゼラチン
	鱈の子	鱈の卵(日本)、しょうゆ、清酒、本みりん、砂糖、生姜、だし(かつお節、昆布)、粉飴、麦芽糖、くず粉、食塩	加工でん粉、トレハロース	小麦・大豆
	隠いんげん	いんげん(タイ)、食塩、だし(昆布)		
	鱈昆布巻	素干にしん【にしん(ロシア、アメリカ)】、昆布(日本)、砂糖、清酒、しょうゆ、本みりん		小麦・大豆
	菜の花	菜の花(中国)、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
	東寺巻	豆腐【大豆(カナダ)】、長いも(日本)、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、豆乳、ゆば、清酒、本みりん、干ひじき、しょうゆ、食塩、だし(かつお節、昆布)、砂糖	豆腐用凝固剤(硫酸Ca、塩化Mg)	小麦・大豆・やまいも
	海老南蛮	甘海老(カナダ、デンマーク)、砂糖、しょうゆ、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、清酒		えび・小麦・大豆
	合鴨山椒風味	合鴨肉(中国)、しょうゆ、砂糖、水あめ、山椒、醸造酢、食塩、紅茶、かつおエキス	pH調整剤、トレハロース、酒精、着色料(カラメル)、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘剤(増粘多糖類)、発色剤(亜硝酸Na)	小麦・大豆
	寿高野豆腐	こうや豆腐【大豆(アメリカ、カナダ)】、しょうゆ、砂糖、本みりん、だし(かつお節、昆布)	豆腐用凝固剤(塩化Ca)、重曹	小麦・大豆
	鶏味噌幽庵焼	鶏肉(ブラジル)、みそ、ゆず皮、清酒、本みりん、しょうゆ、砂糖、だし(昆布)		小麦・大豆・鶏肉
三 の 重	竹の子	たけのこ水煮【たけのこ(中国)】、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
	若布	わかめ(日本)、本みりん、しょうゆ、だし(かつお節、昆布)		小麦・大豆
	梅麩	なま麩(小麦グルテン、もち米粉、砂糖)、砂糖、しょうゆ	着色料(ベニコウジ、クチナシ)	小麦・大豆
	豚牛蒡	豚肉(デンマーク)、ごぼう(日本)、本みりん、砂糖、しょうゆ、清酒、だし(かつお節、昆布)		小麦・乳成分・大豆・豚肉
	活鮑の磯蒸し	あわび(韓国)、昆布エキス(昆布、食塩)		あわび
	胡桃松魚	くるみ(アメリカ)、砂糖、しょうゆ、かつお節【かつお(日本)】、清酒		小麦・くるみ・大豆
	田作	素干かたくちいわし【かたくちいわし(日本)】、砂糖、しょうゆ、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、清酒		小麦・大豆
	芋金団	さつまいも(日本)、甘露栗【栗(韓国)、砂糖】、還元水あめ、砂糖	着色料(クチナシ)	
	甘露栗	栗(中国)、砂糖	着色料(クチナシ)	
	縮緬山椒煮	しらす干し【しらす(日本)、食塩】、山椒の実(日本)、清酒、しょうゆ、本みりん、砂糖、植物油脂(なたね油、大豆油)		小麦・大豆
三 の 重	叩き牛蒡	ごぼう(日本)、ごま(ホンジュラス)、ごまペースト【ごま(ホンジュラス)】、しょうゆ、醸造酢、砂糖、清酒、植物油脂(とうもろこし油、パーム油)、だし(かつお節、昆布)		小麦・ごま・大豆
	紅白臍	だいこん(日本)、にんじん(日本)、醸造酢、砂糖、ゆず皮、食塩		
	金箔黒豆	還元水あめ、黒大豆(日本)、砂糖	重曹、着色料(金箔)	大豆
	菜種鯨	メコノシロ【コノシロ(日本)、醸造酢、砂糖、食塩、本みりん、還元でん粉糖化物】、玉子焼【鶏卵(日本)、還元水あめ、砂糖、発酵調味料、醸造酢、大豆油、食塩】、醸造酢、砂糖、清酒、レモン果汁	安定剤(加工でん粉)、着色料(クチナシ)、増粘剤(キサンタンガム)、香料	卵・大豆

※アレルギー表示については、盛付済み商品のため、周囲の食品への付着の可能性についてもご注意ください。

栄養成分表示 各品 盛付け内容量当たり				
エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食塩相当量 g
93	5.2	3.5	9.5	0.48
90	5.5	6.7	1.9	0.28
57	5.4	1.3	5.6	1.04
62	6.4	3.1	1.3	0.17
15	1.3	0.7	1.0	0.22
15	1.2	0.5	1.7	0.17
19	1.9	0.6	1.3	0.22
15	3.3	0	0	0.07
78	4.2	5.0	3.3	0.18
13	2.1	0.4	0.3	0.20
16	1.8	0.8	0.3	0.07
60	7.6	2.6	0.9	0.21
1	0.1	0	0.1	0.01
82	6.2	4.6	5.4	0.64
5	0.7	0	0.7	0.02
52	2.6	3.8	1.8	0.14
26	2.5	0.9	1.8	0.25
30	3.1	1.4	1.2	0.43
64	3.2	2.0	7.7	0.97
104	7.0	7.6	0.6	0.12
4	0.4	0	0.7	0.02
3	0.3	0	0.9	0.24
14	1.1	0.1	2.1	0.02
71	2.3	5.0	3.2	0.25
13	2.0	0	1.0	0.80
161	4.4	13.8	6.9	0.43
48	5.6	1.0	3.8	0.46
110	0.5	0	26.8	0.01
33	0.1	0	8.1	0.02
35	4.3	0.6	2.5	0.84
117	3.2	9.0	7.2	0.35
10	0	0	2.4	0.10
93	2.8	1.0	18.2	0.04
43	4.1	2.0	2.3	0.26

※各品の表示栄養成分値は、推定値です。