【京都祇園　料亭「岩元」監修おせち　匠　　原料詳細】

	お品書き名	内容量	主原料	主原料原産地	原材料名	添加物名	アレルゲン
一、寿の重	金箔黒豆	40g	黒大豆	日本	黒大豆、砂糖、赤酒、みりん、ワイン、食塩	ソルビット、pH調整剤、着色料(金箔)	大豆
	紅鮭と烏賊の紅白和え	40g	イカ	アルゼンチン	いか、ほたてがい、べにざけ、こうじ調味料、食塩、発酵調味料、還元水あめ、唐辛子	ソルビット、調味料(アミノ酸)、酒精、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、ローズマリー抽出物)、リン酸塩(Na)、増粘剤(キサンタン)	いか、さけ
	甘栗甘露煮	1個	栗	韓国	栗、砂糖	酸化防止剤(V.C)、着色料(クチナシ)	–
	紅芋金団	70g	ベビーライマ豆 バター豆	アメリカ ミャンマー	生あん、砂糖、紫いも、オリゴ糖	着色料(クチナシ)、香料	–
	合鴨ロース有馬煮	3切	合鴨	タイ	合鴨肉、清酒、醤油、みりん、実山椒	着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)	小麦、大豆
	鰆昆布〆	3本	サワラ	韓国 日本	さわら、醸造酢、砂糖、食塩、昆布エキス	pH調整剤	小麦
	ロブスター	1尾	ロブスター	マダガスカル	ロブスター	–	えび
	豚の塩麹焼き	2切	豚肉	デンマーク	豚肉、塩こうじ	–	豚肉
	数の子醤油漬け	3本	数の子	アメリカ カナダ	数の子、醤油、米発酵調味料、砂糖、還元水あめ、かつお節エキス、食塩、植物たん白加水分解物、酵母エキス	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酒精、酵素	小麦、大豆、さば
	松前漬け	20g	人参	日本	人参、砂糖、昆布、醤油、数の子、米発酵調味料、するめいか、かつお節エキス、唐辛子	調味料(アミノ酸等)、酒精	小麦、大豆、いか
	金柑蜜煮	2個	金柑	日本	金柑、砂糖	酒精	–
	紅梅かんざし	2本	還元水あめ	タイ	還元水あめ、砂糖、寒天、ゼラチン	着色料(紅麹)	ゼラチン
	紅白手毬しぼり	1個	ベビーライマ豆 バター豆	アメリカ ミャンマー	生あん、砂糖、オリゴ糖、水あめ、もち米加工品	ソルビット、グリシン、着色料(コチニール、クチナシ)	卵
二、福の重	スモークサーモントラウト	3切	サーモントラウト	チリ	サーモントラウト、砂糖、食塩、オニオンパウダー	–	さけ
	サーモントラウトマリネ	30g	たまねぎ	タイ	玉ねぎ、サーモントラウト、醸造酢、砂糖、オリーブオイル、大豆油、食塩、パセリ、にんにく、唐辛子	調味料(アミノ酸)	さけ、小麦、大豆
	千種焼き	3切	イトヨリ スケソウダラ	タイ アメリカ	魚肉、鶏卵、人参、ねぎ、大豆油、きくらげ、卵白、豆乳、油脂加工食品、砂糖、発酵調味料、醤油、食塩、昆布エキスパウダー	加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、グリシン、着色料(クチナシ)、ソルビット、増粘剤(グァーガム)	卵、大豆、乳、小麦
	帆立明太和え	40g	ホタテヒモ	日本	ほたてひも、食塩、米発酵調味料、スケソウダラ卵、カラフトシシャモ卵、醤油、唐辛子、たん白加水分解物、還元水あめ、砂糖、でん粉、ポークエキス	ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類、酸味料、着色料(コチニール、カロチノイド)	小麦、大豆、牛肉、豚肉、ゼラチン
	鶏もも肉黄味焼き	3切	鶏肉	日本	鶏肉、卵黄、小麦粉、醤油、みりん、清酒	着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)	鶏肉、卵、小麦、大豆
	クリームチーズ酒粕漬け	3切	クリームチーズ	オーストラリア	クリームチーズ、酒かす、砂糖、清酒、食塩	–	乳
	くるみ甘露	10g	くるみ	アメリカ	くるみ、還元水あめ、醤油、発酵調味料、砂糖	調味料(アミノ酸等)	くるみ、大豆、小麦
	田作り	5g	かたくちいわし	日本	かたくちいわし、砂糖、水あめ、醤油、たん白加水分解物、寒天	–	小麦、大豆
	いくら醤油漬け	8g	鱒卵	ロシア	ますの卵(いくら)、醤油、粉末水あめ、食塩、発酵調味料、酵母エキス	ソルビット、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、甘味料(ステビア、カンゾウ)	いくら、小麦、大豆
	柚子大根甘酢漬け	30g	大根	日本	大根、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、柚子、唐辛子	調味料(アミノ酸)、酸味料、甘味料(ステビア)	–
	海老錦手まり	2個	加糖卵黄	タイ	加糖卵黄、えび、砂糖、醸造酢、ゼラチン、食塩、昆布エキス	加工デンプン、pH調整剤	えび、小麦、卵、ゼラチン
	湯葉生海苔和え	20g	大豆	日本	湯葉、ひとえぐさ、砂糖、みりん、清酒、醤油、食塩、アミノ酸液、醸造酢、かつお節エキス、酒精	調味料(アミノ酸等)	小麦、大豆
	紅ずわい蟹爪	2個	ベニズワイガニ	日本	紅ずわいがに、食塩	–	かに
	ごぼうの胡麻和え	5本	ごぼう	日本	ごぼう、ごま、醤油、砂糖、食塩	ソルビット、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、唐辛子抽出物、漂白剤(次亜硫酸Na)	ごま、小麦、大豆
	一口昆布巻き	2個	昆布	日本	昆布、醤油、還元水あめ、砂糖、干ぴょう、発酵調味料、水あめ、酵母エキス、寒天	調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類	小麦、大豆
	サーモントラウト幽庵焼き	2切	サーモントラウト	チリ デンマーク	サーモントラウト、醤油、酒、みりん、砂糖、食塩	–	さけ、小麦、大豆
	雲丹新丈鉄扇串	3本	イトヨリ	タイ	魚肉すり身(イトヨリ、砂糖、その他)、うにペースト(卵黄、うに、その他)、プロセスチーズ、青のり	調味料(アミノ酸等)、酒精、トレハロース、乳化剤、セルロース、着色料(カロチノイド)、香料	卵、小麦、大豆、かに、乳
三、歳の重	にしん甘露煮　茶巾包み	2個	ニシン	ロシア	にしん、砂糖、醤油、還元水あめ、みりん、生姜、ゼラチン	–	小麦、大豆、ゼラチン
	あんずさわやか煮	2粒	あんず	トルコ	干あんず、ぶどう糖果糖液糖、砂糖	酸味料、香料、着色料(クチナシ)、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(亜硫酸塩)	–
	烏賊黄金焼き鉄扇串	3本	イカ	日本	いか、醤油、みりん、砂糖、清酒、食塩	着色料(紅花黄)	いか、小麦、大豆
	たら旨煮	35g	マダラ	ロシア 日本	真だら、水あめ、砂糖、醤油、発酵調味料	–	小麦、大豆
	ぶり照焼き	3切	ぶり	日本	ぶり、醤油、みりん、発酵調味料、還元水あめ、砂糖、水あめ	増粘剤(加工デンプン)、着色料(カラメル)、pH調整剤	小麦、大豆
	海老艶煮	4尾	海老	タイ	えび、砂糖、還元水あめ、醤油、みりん、食塩	酒精、pH調整剤、グリシン	えび、大豆、小麦
	あわび福良煮	1個	あわび	韓国	あわび、だし(いわしふし、さばふし、そうだかつおふし)、還元水あめ、醤油、みりん、米発酵調味料、昆布エキス	pH調整剤	あわび、小麦、大豆、さば
	若草信田巻き	1切	イトヨリ スケソウダラ	タイ アメリカ	魚肉、枝豆、油揚げ、だし汁(かつお節、昆布)、人参、大豆油、卵白、砂糖、枝豆ペースト、発酵調味料、食塩、醤油	加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、豆腐用凝固剤、着色料(クチナシ、ウコン)、増粘剤(グァーガム)	卵、小麦、大豆
	海老信田巻き	2切	イトヨリ スケソウダラ	タイ アメリカ	魚肉、油揚げ、だし汁(かつお節、昆布)、大豆油、卵白、えび、砂糖、人参、発酵調味料、食塩、あおさのり、醤油	加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、豆腐用凝固剤、増粘剤(グァーガム)、リン酸塩(Na、K)、着色料(コチニール)、pH調整剤、硫酸アルミニウムアンモニウム	卵、小麦、大豆、えび
	しいたけ旨煮	3枚	乾椎茸	日本	乾しいたけ、醤油、砂糖、昆布だし、かつおだし	着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)	小麦、大豆
	こんにゃく旨煮	2個	こんにゃく粉	日本	こんにゃく、醤油、米発酵調味料、砂糖、かつお節エキス	糊料(加工デンプン)、トレハロース、pH調整剤、グリシン、水酸化Ca	小麦、大豆
	焼き湯葉巻き	3切	大豆	アメリカ カナダ	湯葉、だし汁(砂糖、醤油、食塩)	調味料(アミノ酸等)	大豆、小麦、乳
	梅花人参含め煮	2個	人参	タイ	人参、醤油、みりん、砂糖、還元水あめ、昆布エキス、食塩	トレハロース、pH調整剤、調味料(アミノ酸)	大豆、小麦
	柚子市松寄せ	2切	白いんげん	ミャンマー アメリカ	白いんげん、砂糖、柚子、ゼラチン	着色料(クチナシ)	ゼラチン
	紅白餅玉ちらし	1本	米粉	日本	米粉、砂糖、麦芽糖、もち米粉	酵素、着色料(紅麹)	大豆、小麦、やまいも

スカイネット株式会社
〒550-0014大阪市西区北堀江1-5-2
四ツ橋新興産ビル2F2号
TEL：0570-66-645
Mail：info@skynet-c.jp