# 【京都宇治　京楽膳「萬」監修おせち　五段重　萬華鏡　　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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 壱ノ重 | 金箔黒豆（キンパククロマメ） | 50g | 黒大豆 | 日本 | 黒大豆、還元水飴、砂糖、食塩 | 調味料（アミノ酸等）、着色料（金箔）、硫酸第一鉄 | 大豆 |
| | いか明太子（メンタイコ）　いくらのせ | 1個 | イカ | ロシア | 【烏賊明太子】<br>イカ、辛子明太子、発酵調味料、醤油、酒、刻み昆布、砂糖、柚子、昆布茶、かつおエキス、食塩 | ソルビット、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工デンプン）、酒精、グリシン、酸化防止剤(V.C)、酢酸Na、pH調整剤、保存料（しらこ）、酸味料、香辛料抽出物、酵素、発色剤（亜硝酸Na） | 小麦・いか・さけ・大豆 |
| | | | 紅鮭卵 | アメリカ | 【味付けいくら】<br>紅鮭卵、還元水飴、醤油、米発酵調味料、食塩、アミノ酸液、植物たん白加水分解物、みりん、清酒、魚介エキス、砂糖 | 調味料（アミノ酸等）、酸味料 | 小麦・いくら・大豆 |
| | 抹茶金団（マッチャキントン） | 70g | バター豆 | ミャンマー | 生あん（ライマメ）、砂糖、オリゴ糖、抹茶 | 着色料（モナスカス、クチナシ）、香料 | – |
| | 甘栗甘露煮（アマグリカンロニ） | 1個 | 栗 | 韓国 | 栗、砂糖 | 酸化防止剤(V.C)、着色料（クチナシ）、漂白剤（亜硫酸塩） | _ |
| | 合鴨スモーク（アイガモ） | 3切 | あい鴨肉 | タイ | あい鴨肉、食塩、砂糖、香辛料、紅茶 | ポリリン酸Na、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤(V.C)、発色剤（亜硝酸Na） | _ |
| | たたき牛蒡（ゴボウ） | 4本 | ごぼう | 日本 | ごぼう、醤油、砂糖、ごま、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（亜硫酸塩） | 大豆・小麦・ごま |
| | 烏賊白焼き（イカシラヤ） | 3切 | イカ | チリ<br>日本 | イカ、醤油、みりん、砂糖、酒、食塩 | – | 小麦・いか・大豆 |
| | ロブスター旨煮（ウマニ） | 1尾 | ロブスター | マダガスカル<br>インド | ロブスター、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩 | pH調整剤、酸味料 | えび・小麦・大豆 |
| | ばい貝含め煮（ガイフクニ） | 4個 | バイ貝 | インド<br>日本 | バイ貝、醤油、砂糖 | – | 小麦・大豆 |
| | 海老雲丹ソース焼き（エビウニヤ） | 4個 | バナメイエビ | ベトナム | バナメイエビ、うにクリームソース（酒粕、卵黄、砂糖、小麦粉、うに、その他）、ホワイトソースの素（粉末油脂、全粉乳、その他）、乾燥じゃがいも、パセリ | 増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、酒精、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ソル　ビット）、pH調整剤、セルロース、着色料（カロチノイド）、乳化剤、香料、加工デンプン | 卵・小麦・乳成分・えび・セラチン・大豆・鶏肉 |
| | 金柑蜜煮（キンカンミツニ） | 2個 | 金柑 | 日本 | 金柑、砂糖 | 酸化防止剤(V.C) | – |
| 弐ノ重 | 伊達巻き（ダテマ） | 3切 | 鶏卵 | 日本<br>マレーシア<br>リトアニア<br>ブラジル | 鶏卵、砂糖、魚肉、食塩、みりん | 加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、着色料（カロチノイド） | 小麦・卵 |
| | 豚肉生姜煮（ブタニクショウガニ） | 3切 | 豚肉 | カナダ<br>日本 | 豚肉、ピンクペッパー、醤油、料理酒、みりん、生姜、砂糖 | pH調整剤、調味料（アミノ酸等） | 豚肉・大豆・小麦 |
| | くるみ甘露（カンロ） | 20g | くるみ | アメリカ | くるみ、還元水飴、醤油、発酵調味料、砂糖 | 調味料（アミノ酸等） | 小麦・くるみ・大豆 |
| | 海老二身寄せ（エビフタミヨ） | 3切 | スケトウダラ | アメリカ | 魚肉すり身、大豆油、枝豆、大豆たん白、卵、エビ、食塩、でん粉分解物、エビパウダー | トレハロース、加工デンプン、グリシン、調味料（アミノ酸等）、着色料（クチナシ、カルミン酸）、増粘剤（キサンタンガム）、香料 | 卵・えび・小麦・大豆・いか |
| | 帆立の燻製（ホタテ　クンセイ） | 4個 | 帆立 | 日本 | 帆立、砂糖、食塩、オニオンパウダー | pH調整剤 | – |
| | たら旨煮（ウマニ） | 40g | マダラ | 日本 | マダラ、還元水飴、砂糖、醤油、みりん | – | 小麦・大豆 |
| | 黒胡麻豆腐　笹包み（クロゴマドウフササヅツ） | 3個 | 胡麻 | ミャンマー<br>中南米<br>アメリカ<br>タイ | ねり胡麻、砂糖、つゆ、ゼラチン、寒天加工品、寒天、葛粉 | 糊料（増粘多糖類、加工デンプン）、ソルビット、加工デンプン、グリシン、乳化剤、卵殻Ca、調味料（アミノ酸等）、酒精 | 小麦・卵・ごま・さば・大豆・セラチン |
| | 若鶏チーズ焼き（ワカドリヤ） | 3個 | 鶏肉 | 日本 | 鶏肉、ナチュラルチーズ、醤油、酒、馬鈴薯でん粉、パセリ | pH調整剤、調味料（アミノ酸等） | 小麦・乳成分・鶏肉・大豆 |
| | 数の子醤油漬け（カズ　コショウユヅ） | 3切 | 数の子 | アメリカ<br>カナダ | 数の子、醤油、米発酵調味料、砂糖、還元水飴、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 |
| | 数の子雲丹和え（カズ　コウニア） | 15g | 数の子 | アメリカ<br>カナダ<br>ロシア | 味付け数の子（数の子、醤油、その他）、ウニソース | 酒精、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ソルビット）、着色料（カロチノイド）、pH調整剤、香料、増粘剤（キサンタンガム）、酵素 | 卵・乳成分・小麦・大豆・さば・セラチン |
| | 松前漬け（マツマエヅ） | 30g | 人参 | 日本 | 人参、砂糖、昆布、醤油、米発酵調味料、スルメイカ、数の子、かつお節エキス、唐辛子 | 調味料（アミノ酸等）、酒精 | 小麦・いか・大豆 |
| | | | 数の子 | アメリカ<br>カナダ<br>ノルウェー | | | |
| | 海老艶煮（エビツヤニ） | 4尾 | エビ | タイ | エビ（ブラックタイガー）、砂糖、還元水飴、醤油、みりん、食塩 | 酒精、pH調整剤、グリシン | えび・小麦・大豆 |
| | 松露絞り（ショウロシボ） | 2個 | バター豆 | ミャンマー | 生あん（ライマメ）、オリゴ糖、砂糖、もち米でん粉加工品 | ソルビット、グリシン、着色料（金箔） | 卵 |
| | 甘栗甘露煮（重複）（アマグリカンロニ） | 1個 | 栗 | 韓国 | 栗、砂糖 | 酸化防止剤（V.C），着色料（クチナシ）、漂白剤（亜硫酸塩） | _ |
| | チェダーシュリンプサラダ | 45g | えび | ベトナム<br>タイ | ボイルえび（えび、食塩）、半固体状ドレッシング、プロセスチーズ、ぶどう糖、風味調味料（かつお）、食塩 | 増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酒精、乳化剤、香辛料抽出物 | えび・卵・乳成分・大豆・りんご |
| | 塩（シオ）キャラメルプリン<br>ブルーベリー添（ソ）え | 1個 | 牛乳 | 日本 | 牛乳、乳等を主要原料とする食品（植物油脂、乳製品）、グラニュー糖、加糖練乳、ブルーベリー、チョコレート、食塩 | 安定剤（加工デンプン）、香料、ゲル化剤（増粘多糖類）、増粘剤（キサンタンガム）、乳化剤、着色料（カラメル）、pH調整剤 | 乳成分・大豆 |
| | クリームチーズゆず風味（フウミ）<br>リンゴジュレ添（ソ）え | 1個 | 生乳 | ニュージーランド | クリームチーズ、りんごシロップ漬（砂糖、りんご、その他）、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、柚子、レモン果汁 | 安定剤（ローカストビーンガム）、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、pH調整剤、乳化剤Ca、酸化防止剤(V.C)、着色料（金箔）、香料 | 乳成分・りんご |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 参ノ重 | サクラヨウカン<br>桜羊羹 | 4個 | いんげん豆 | ミャンマー | 桜あん（白生あん、グラニュー糖、水飴、その他）、砂糖、栗甘露煮、黒大豆煮豆、ゼラチン、とうもろこしでん粉、寒天 | ソルビット、糊料（加工デンプン）、着色料（カルミン酸、モナスカス、クチナシ）、調味料（アミノ酸等）、硫酸第一鉄 | 小麦・大豆・ゼラチン |
| | ヒュウガナツ<br>日向夏ゼリー | 3切 | 日向夏 | 日本 | 日向夏、砂糖、日向夏果汁、ゼラチン | 着色料（カロチノイド） | ゼラチン |
| | スモークサーモントラウト | 3切 | サーモントラウト | アメリカ<br>デンマーク | サーモントラウト、砂糖、食塩、オニオンパウダー | – | さけ |
| | スタフドオリーブ | 1個 | オリーブ | スペイン | オリーブ、赤ピーマン、漬け原材料（食塩） | 塩化Ca、糊料（アルギン酸Na、グァーガム）、酸味料、酸化防止剤(VC) | – |
| | ライプオリーブ | 1個 | ライプオリーブ | アメリカ<br>メキシコ | ライプオリーブ、食塩 | グルコン酸鉄 | – |
| | オニオンマリネ | 30g | 玉ねぎ | 日本 | 玉ねぎ、醸造酢、砂糖、食塩 | – | – |
| | ムール貝（ガイ）ポテトグラタン | 3個 | ムール貝 | チリ | ムール貝、ナチュラルチーズ、ホワイトソースの素（粉末油脂、全粉乳、その他）、乾燥じゃがいも、パセリ、植物油脂 | 増粘剤（加工デンプン）、セルロース、乳化剤、香料、加工デンプン、pH調整剤 | 小麦・大豆・乳成分・鶏肉 |
| | にしんバジル焼（ヤ）き | 6切 | ニシン | 日本<br>ドイツ<br>ノルウェー | ニシン、オリーブオイル、大豆油、にんにく、食塩、パセリ、バジル | 調味料（アミノ酸） | 大豆 |
| | 海老（エビ）のチリソース和（ア）え | 4個 | バナメイエビ | ベトナム | バナメイエビ、チリソース（砂糖、トマトペースト、液糖、醸造酢、その他）、馬鈴薯でん粉、植物油脂 | 増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸味料、着色料（パプリカ色素） | 大豆・えび |
| | ムール貝（ガイ）ガーリックオイル | 40g | ムール貝 | チリ | ムール貝、食用植物油、食塩、にんにく、ブラックペッパー、パセリ | 調味料（アミノ酸） | 大豆 |
| 与ノ重 | アカエビシオコウジ<br>赤海老塩麹 | 35g | アルゼンチンアカエビ | アルゼンチン | アルゼンチンアカエビ、塩こうじ（米こうじ、食塩）、調味タレ（砂糖、米発酵調味料、たん白加水分解物、食塩、酵母エキス）、唐辛子 | 酒精、調味料（アミノ酸等）、酢酸(Na)、グリシン、増粘多糖類 | えび |
| | さつまいも蜜（ミツ）煮 | 3個 | さつま芋 | ベトナム | さつま芋、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、食塩 | – | – |
| | ニシン土佐（トサ）煮 | 4切 | ニシン | 日本<br>ドイツ<br>ノルウェー | ニシン、砂糖、醤油、還元水飴、かつお節、みりん、生姜 | – | 小麦・大豆 |
| | ベニザケマツマエ<br>紅鮭松前 | 30g | 紅鮭 | ロシア | 紅鮭ダイスカット、発酵調味料、醤油、酒、砂糖、刻み昆布、かつおエキス | 酒精、グリシン、酢酸Na、調味料（アミノ等）、保存料（しらこ）、酸味料 | 小麦・さけ・大豆 |
| | サケミソヤ<br>鮭味噌焼き | 3切 | マスノスケ | ニュージーランド | マスノスケ、米味噌、水飴、みりん、砂糖、食塩 | 酒精、V.B2 | さけ・大豆 |
| | 手（テ）まり餅（モチ） | 2個 | うるち米 | アメリカ<br>日本 | 上新粉、砂糖、白生あん（ライマメ）、還元水飴、でん粉 | ソルビット、着色料（モナスカス、紅花黄、クチナシ、スピルリナ青）、酵素、加工デンプン | 大豆 |
| | マダイツ　ヤ<br>真鯛漬け焼き | 3切 | マダイ | 日本 | マダイ、醤油、酒、みりん、砂糖、食塩 | – | 小麦・大豆 |
| | エビニシキテ<br>海老錦手まり | 2個 | 加糖卵黄 | タイ | 加糖卵黄、エビ、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 | 小麦・えび・卵・ゼラチン |
| | | | エビ | タイ | | | |
| | サワラコンブジメ<br>鰆昆布〆 | 3切 | サワラ | 日本<br>韓国 | サワラ、醸造酢、砂糖、食塩、昆布エキス | pH調整剤 | 小麦 |
| | カニアマズツ<br>蟹甘酢漬け | 3本 | ズワイガニ | ロシア<br>カナダ | ズワイガニ、醸造酢、砂糖、醤油、かつおエキス、昆布エキス、柚子、食塩 | 酸味料、調味料（アミノ酸等） | かに・小麦・大豆 |
| | コウハク<br>紅白なます | 30g | 大根 | 日本 | 大根、人参、ゆず果皮、漬け原材料（糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖）、醸造酢、食塩） | 調味料（アミノ酸）、酸味料、酸化防止(V.C) | – |
| | キッカ<br>菊花だいこん | 2個 | 大根 | 日本 | 大根、唐辛子、漬け原材料（醸造酢、還元水飴、食塩） | – | – |
| | ガイシグレニ<br>つぶ貝時雨煮 | 30g | ツブ貝 | 日本 | ツブ貝、発酵調味料、料理酒、醤油、砂糖、生姜 | 酒精、酸味料 | 小麦・大豆 |
| | アナゴユウアンヤ<br>穴子幽庵焼き | 3切 | マルアナゴ | ペルー | マルアナゴ、料理酒、醤油風調味料、発酵調味料 | 酒精、酸味料、調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）、V.B1 | 小麦・大豆 |
| | キヌ<br>絹さや | 2切 | さやえんどう | グアテマラ | さやえんどう、発酵調味料、醤油、かつおエキス、昆布エキス、食塩 | グリシン、酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、保存料（しらこ） | 小麦・大豆・さけ |
| | ウメフ<br>梅麩 | 1枚 | 小麦グルテン | 日本 | 梅麩、醤油、発酵調味料、上白糖、還元水飴、かつおエキス、昆布エキス、食塩 | 着色料（モナスカス、クチナシ黄色素）、トレハロース、酒精、pH調整剤、調味料（アミノ酸等） | 小麦・大豆 |
| 伍ノ重 | チーズテリーヌ　カニフウミ<br>蟹風味 | 3切 | イトヨリ鯛 | インド<br>タイ | 魚肉練り製品、蟹風味蒲鉾（魚肉、卵白、でん粉、その他）、乳等を主要原料とする食品、ナチュラルチーズ、卵白加工品、紅ずわい加工品、白ワイン、みりん風味調味料、食塩 | トレハロース、調味料（アミノ酸等）、加工デンプン、着色料（トマト色素、パプリカ色素、モナスカス）、香料 | かに・卵・乳成分・小麦・えび・いか・豚肉・大豆 |
| | のし梅（ウメ） | 2切 | 砂糖 | 日本 | 砂糖、梅肉、水飴、寒天 | – | – |
| | ウメカンロニ<br>梅甘露煮 | 3個 | うめ果実 | 日本 | うめ果実、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、醸造アルコール、食塩 | – | – |
| | ベニカマボコ<br>紅蒲鉾 | 2切 | たら | フランス | 魚肉、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） | 卵・えび・大豆 |
| | | | ぐち | タイ | | | |
| | | | ふえだい | タイ | | | |
| | シロカマボコ<br>白蒲鉾 | 2切 | たら | フランス | 魚肉、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 | – | 卵・えび・大豆 |
| | | | ぐち | タイ | | | |
| | | | ふえだい | タイ | | | |
| | カニツメウマニ<br>蟹爪旨煮 | 3本 | ズワイガニ | ノルウェー<br>カナダ | ズワイガニ、発酵調味料、醤油、かつおエキス、昆布エキス、食塩 | グリシン、酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、保存料（しらこ） | かに・小麦・大豆・さけ |
| | コガネマツカゼ<br>黄金松風 | 4切 | 鶏肉 | 日本 | 鶏肉、里芋、卵黄、砂糖、醤油、みりん、醤油加工品、発酵調味料、かつお節 | 調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、甘味料（甘草） | 小麦・卵・乳成分・さば・大豆・鶏肉 |
| | もっちりチーズ | 3個 | スケトウダラ | アメリカ | 魚肉、乳等を主要原料とする食品（ナチュラルチーズ、植物油脂、その他）、食塩、本みりん | 加工デンプン、トレハロース、調味料（有機酸等）、乳化剤、酢酸Na、香料 | 卵・乳成分・小麦・大豆 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ノ重 | アユカンロニ<br>鮎甘露煮 | 4切 | 鮎 | 日本 | 鮎、水飴、砂糖、醤油、酒、みりん | – | 小麦・大豆 |
| | ヒュウガナツアミカサ<br>日向夏網笠 | 2切 | 日向夏 | 日本 | 日向夏、砂糖 | 着色料（カロチノイド） | – |
| | ユバショウガニ<br>湯葉生姜煮 | 30g | 大豆 | 日本 | 湯葉（大豆）、発酵調味料、醤油、生姜、かつおエキス、昆布エキス、食塩 | グリシン、酒精、酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、保存料（しらこ） | 小麦・大豆・さけ |
| | コウヤドウフニンジンイチマツヨ<br>高野豆腐と人参の市松寄せ | 3切 | 鶏卵 | 日本 | 錦糸玉子（鶏卵、砂糖、その他）ゼラチン、人参、醤油、砂糖、高野豆腐、かつお節 | 増粘剤（加工デンプン）、ソルビット、pH調整剤、凝固剤、グリシン、着色料（カロチノイド） | 小麦・卵・大豆・ゼラチン |
| | フクラニ<br>あわび福良煮 | 3個 | アワビ | 韓国 | アワビ、だし（いわし節、さば節、そうだかつお節）、還元水飴、醤油、みりん、米発酵調味料、昆布エキス | pH調整剤 | 小麦・大豆・あわび・さば |
| | コウヤドウフフク ニ<br>高野豆腐含め煮 | 3個 | 大豆 | アメリカ<br>カナダ | 凍り豆腐（大豆）、砂糖、醤油、発酵調味料、かつおエキス、昆布エキス、食塩 | 凝固剤、調味料（アミノ酸等）、重曹、酒精 | 小麦・大豆 |
| | カニ ソウ シノダマ<br>蟹とほうれん草の信田巻き | 3切 | イトヨリダイ | ベトナム | 魚肉すり身（イトヨリダイ、砂糖）、油揚げ、蟹風味蒲鉾（魚肉すり身、でん粉、その他）、ほうれん草、大豆油、卵白、ベニズワイガニ、でん粉、食塩 | 加工デンプン、豆腐用凝固剤、グリシン、増粘多糖類、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、香料、着色料（モナスカス） | 小麦・卵・えび・かに・大豆 |
| | マコウマニ<br>眞子旨煮 | 3個 | マダラ卵 | 日本 | マダラ卵、醤油、みりん、砂糖、酒、かつおエキス、昆布エキス、食塩 | 増粘剤（加工デンプン）、グリシン | 小麦・大豆 |
| | バイカニンジンフク ニ<br>梅花人参含め煮 | 2枚 | 金時人参 | 日本 | 金時人参、発酵調味料、薄口醤油、かつおエキス、昆布エキス、食塩 | グリシン、酢酸Na、酒精、調味料（アミノ酸等）、保存料（しらこ） | 小麦・大豆・さけ |
| | いんげん | 4本 | さやいんげん | オマーン | さやいんげん、発酵調味料、醤油、かつおエキス、昆布エキス、食塩 | グリシン、酢酸Na、調味料（アミノ酸等）、保存料（しらこ） | 小麦・大豆・さけ |

使用する食材は天候不順やその他の予期せぬ事情等により、お断りなく変更する場合があります。予めご了承ください。

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：0570-66-6456
Mail：info@skynet-c.jp