

Soup Stock Tokyo 標準店 アレルギー・栄養成分・主要原材料の産地

【食物アレルギーをお持ちのお客様へ 下記①～⑤を必ずご確認くださいませようお願い申し上げます。】

- ① 使用食材が変更になる場合がございますので、当日の表示を必ずご確認ください。
- ② 食品表示法に従って特定原材料等28品目につきまして、表示いたしております。該当の食材を使用している場合でも、食品表示法でアレルギー表示が不要場合は記載がございませんのでご注意ください。
- ③ 店舗及び製造工場では共通の設備を使用しておりますので、極めて微量でも避けられたいお客様や、症状が重篤なお客様におかれましてはお召し上がりをお勧めすることが出来ない状況でございます。
- ④ 特定原材料等28品目以外の食材は、加工食品等に少量含まれていても「使用食材」に記載が無い場合がございます。お客様ご自身によるご判断をお願い申し上げます。
- ⑤ 魚介類を使用している原材料の中には、えびやかに混ざる漁法等で無分別に捕獲した物をそのまま原材料として用いるものが含まれる場合がございます。極めて微量でも避けられたいお客様や、症状が重篤なお客様におかれましてはお召し上がりをお勧めすることが出来ない状況でございます。

【ベジタリアンのお客様へ 下記①～④を必ずご確認くださいませようお願い申し上げます。】

- ① ベジタリアンのお客様にもお召し上がり頂ける「動物性食材(牛肉・鶏肉・豚肉・その他の肉・魚介類・卵・乳製品)」を使用しない商品をご用意しております。外部機関の認証等を受けているものではございませんので、お客様ご自身のご判断でお召し上がり頂きますようお願い申し上げます。
- ② ご利用頂く店舗によって使用食材が異なる場合や時期により使用食材が変更になる場合がございますので、情報の更新にご留意ください。
- ③ 工場での食品製造や店舗での調理工程では、共通の器具を使用しております。
- ④ 特にご心配なお客様は医師への相談を行うなど、お客様ご自身のご判断にてご利用頂きますようお願い申し上げます。

【グルテンフリー対応商品について 下記①、②を必ずご確認くださいませようお願い申し上げます。】

- ① グルテンフリー対応商品は、外部専門機関にて分析を実施し、CODEX(コーデックス)規格に準拠してグルテン含有量 20ppm 以下であることを確認しております。しかしそれは実際にお客様ご提供する商品の全てが例外なくグルテン含有量 20ppm 以下であることを保証するものではありません。症状が重篤なお客様や極めてわずかな量でも避けられたいお客様におかれましては、専門医にご相談の上、ご自身のご判断でご利用下さいませようお願い申し上げます。

- ② 店舗では、グルテンフリー対応商品と同時にグルテンフリー対応商品以外のメニューも販売しております。どの商品も共通の調理器具で調理しておりますので、症状が重篤なお客様や、極めてわずかな量でも避けられたいお客様におかれましては、専門医にご相談の上、ご自身のご判断でご利用下さいませようお願い申し上げます。

スープ

*この表示値は、目安です。

商品名	原材料名	主要食材の産地	特定原材料等 28品目	Sサイズ相当(180g当たり)					Rサイズ相当(250g当たり)					Lサイズ相当(360g当たり)					砂糖	はちみつ	油
				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)	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)	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)			
揚げ茄子のラッサム	ホールトマト、なたね油、ムング豆、トマトピューレ、梅肉、にんにく、コリアンダー、チリインオイル、食塩、マスタードシード、クミン、ターメリック、コンスターチ、カレーリーフ、こしょう、唐辛子、(一部にえび・大豆を含む)、揚げ茄子、香菜	ホールトマト(イタリア)、ムング豆(インド)、梅肉(日本)、にんにく(日本他)、揚げ茄子(ベトナム)、香菜(日本)	えび、大豆	121	2.2	8.6	8.6	1.3	168	3.0	12.0	12.0	1.8	235	4.2	16.8	16.8	2.6	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
アボカドのメキシカンスープ	野菜(玉葱、赤ピーマン、黄ピーマン、にんにく)、鶏肉(国産)、チキンブイヨン、トマトピューレ、オリーブ油、食塩、澱粉、香辛料、(一部に鶏肉を含む)、グリンズッキーニ、ハラペーニョ酢漬け、食用豚合油(ひまわり油、オリーブ油)、アボカド、レタス、果実加工品(ライム(果皮を含む))、ライム、トルティーヤチップス(一部ごまを含む)	野菜(日本)、鶏肉(国産)、チキンブイヨン、トマトピューレ、オリーブ油、食塩、澱粉、香辛料、(一部に鶏肉を含む)、グリンズッキーニ、ハラペーニョ酢漬け、食用豚合油(ひまわり油、オリーブ油)、アボカド、レタス、果実加工品(ライム(果皮を含む))、ライム、トルティーヤチップス(一部ごまを含む)	ごま、鶏肉	119	6.3	7.6	6.3	1.5	165	8.8	10.5	8.8	2.0	231	12.3	14.7	12.3	2.8	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
 淡路の玉葱のポタージュ	玉葱、オリーブ油、食塩、根昆布だし、パプリカパウダー	玉葱(日本 淡路島産)	該当なし	99	2.0	3.8	14.2	1.1	138	2.8	5.3	19.8	1.5	193	3.9	7.4	27.7	2.2	使用無し	使用無し	オリーブ油
いぜん島産もずくとオクラのスープ	かつおだし、昆布エキス、ポークブイヨン、砂糖、しょうが、食塩、酵母エキス、もずく、豚肉、根昆布だし、塩麹、生姜、片栗粉、おくら	もずく(日本)、豚肉(日本、イタリア)、おくら(ベトナム)	豚肉	78	3.4	5.6	3.6	1.3	109	4.8	7.8	5.0	1.9	153	6.7	10.9	7.0	2.6	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
  イタリア産トマトのミネストローネ	ホールトマト、野菜(玉葱、人参、セロリ、にんにく)、米、トマトペースト、オリーブ油、食塩、香辛料+野菜ミックス(ズッキーニ、なす、赤パプリカ、黄パプリカ、食塩、揚げ油(パーム油))、じゃがいも、ルッコラ	ホールトマト(イタリア産トマト使用)、玉葱(日本、米国、NZ、豪州)、人参(日本、NZ)、セロリ(米国)、にんにく(日本)、米(日本)、トマトペースト(イタリア産トマト使用)、ズッキーニ(ベトナム)、なす(ベトナム)、赤パプリカ(ベトナム)、黄パプリカ(ベトナム)、じゃがいも(日本)、ルッコラ(日本)	該当なし	72	1.8	1.3	13.1	0.9	100	2.5	1.8	18.3	1.3	140	3.5	2.5	25.6	1.8	使用なし	使用なし	オリーブ油、パーム油
ヴァンソワーズ	野菜(じゃがいも、玉葱、セロリ)、牛乳、チキンブイヨン、生クリーム、ソテーリーキ、バター、食塩、香辛料、牛乳または加工乳、生クリーム、食塩、フライドオニオン、万能ねぎ	じゃがいも(日本)、玉葱(米国、NZ 他)、セロリ(米国)、ソテーリーキ(日本産ポロ葱使用)、万能ねぎ(日本)	乳、鶏肉	188	5.4	11.9	14.9	1.0	262	7.5	16.5	20.8	1.3	366	10.5	23.1	29.1	1.9	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
雲南(ウナン)豆腐スープ	しょうゆ(国内製造)、砂糖、チキンエキス(鶏ガラ、丸どり、醸造酢)、赤ピーマンペースト、小麦粉、植物油、豆板糖(唐辛子、そら豆、食塩)、ねりごま、みそ、香味油、トマトペースト、食塩、塩こうじ、おろししょうが、たまねぎエキス(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)*本商品に使用している丸どりは、アレルギー物質「卵」に該当するたんぱく質成分が含まれております。豆腐、えのきだけ、ごま油、ごまラー油、香菜	豆腐(日本産大豆使用)、えのきだけ(日本)、香菜(日本)	卵、小麦、ごま、大豆、鶏肉	149	7.2	8.1	11.9	1.8	208	10.0	11.3	16.5	2.5	291	14.0	15.8	23.1	3.5	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
枝豆とえんどう豆のグリーンポタージュ	グリンピースペースト、濃縮乳、チキンエキス、食塩、香辛料(一部に乳成分・鶏肉を含む)、牛乳または加工乳、枝豆、ブラックペッパー	グリンピースペースト(ニュージーランド産グリンピース使用)、枝豆(タイ産)	乳、大豆、鶏肉	158	9.0	6.5	15.8	1.1	219	12.5	9.0	22.0	1.5	307	17.5	12.6	30.8	2.1	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
枝豆とえんどう豆の冷たいグリーンポタージュ	グリンピースペースト、濃縮乳、チキンエキス、食塩、香辛料(一部に乳成分・鶏肉を含む)、牛乳または加工乳、枝豆、生クリーム、バセリ	グリンピースペースト(ニュージーランド産グリンピース使用)、枝豆(タイ産)	乳、大豆、鶏肉	166	9.4	7.2	15.8	1.0	230	13.0	10.0	22.0	1.5	322	18.2	14.0	30.8	2.0	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		

商品名	原材料名	主要食材の産地	特定原材料等 28品目	Sサイズ相当(180g当たり)					Rサイズ相当(250g当たり)					Lサイズ相当(360g当たり)					砂糖	はちみつ	油
				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)	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)	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)			
海老と豆腐の淡雪スープ	玉葱、海老、卵白、なたね油、コーンスターチ、野菜ブイヨン、ジンジャーペースト、清酒、チキンブイヨン、食塩、エキス(チキン、酵母)、砂糖、クリーム(乳製品)、香辛料、豆腐、ごま油、ブラックペッパー	海老(ベトナム)、卵白(日本産液卵白使用)、豆腐(日本産大豆使用)	卵、乳、えび、ごま、大豆、鶏肉	109	5.2	5.4	9.9	1.5	152	7.3	7.5	13.8	2.0	213	10.2	10.5	19.3	2.8	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
女川産さんまのつみれスープ	あご出汁、さんまつみれ(さんま、長葱、味噌、生姜、酒、澱粉、食塩、醤油、(原材料の一部に小麦、大豆を含む))、豆腐、なめこ、さんま魚露、根昆布だし、椎茸、食塩、長ねぎ、ごま油、長いもまたは大和芋、柚子、とろろ昆布、小ねぎ	さんまつみれ(宮城県産さんま使用)、なめこ(日本)、長ねぎ(国産)、長いもまたは大和芋(国産)、小ねぎ(国産)	小麦、ごま、大豆、やまいも	92	5.8	5.9	3.8	0.9	128	8.0	8.3	5.3	1.3	179	11.2	11.6	7.4	1.8	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
 オマール海老のビスク	野菜(玉葱、人参、セロリ、にんにく)、オマール海老ブイヨン(オマールエビヘッド、野菜(玉葱、人参、セロリ、にんにく、パセリ)、トマトペースト、ワイン、トマト・ビュレールづけ、ブランドー、オリーブ油、大豆油、酢漬けタラゴン、食塩、香辛料)(国内製造)、トマトペースト、ワイン、澱粉、ホタテブイヨン、バター、豚脂、カニブイヨン、食塩、はちみつ、ブランドー、寒天、香辛料(一部に乳成分・えび・かに・大豆・豚肉を含む)、牛乳または加工乳、生クリーム、ブラックペッパー	玉葱(日本、NZ他)、人参(日本、NZ他)、セロリ(アメリカ、日本他)、にんにく(スペイン他)、オマール海老ブイヨン(カナダ産オマールエビヘッド使用)	乳、えび、かに、大豆、豚肉	124	3.6	7.2	11.2	1.3	172	5.0	10.0	15.5	1.7	241	7.0	14.0	21.7	2.4	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
温野菜とチーズのブラウンシチュー	牛肉、ソテー野菜(野菜(玉葱、人参、セロリ、にんにく)、牛脂、菜種油)、トマトペースト、チーズ、ビーフブイヨン(小麦粉、パーム油)、食塩、バター、チキンブイヨン、醤油、澱粉、香辛料/カラメル色素、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む)、牛乳または加工乳、じゃがいも、人参、クリーム、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、ブラックペッパー、プロッコリー、クレソン、パウダーチーズ	牛肉(豪州)、チーズ(アルゼンチン産チーズ使用)、じゃがいも(日本)、人参(日本)、プロッコリー(エケアドル、グアテマラ、EU)、クレソン(日本)、パウダーチーズ(アルゼンチン産他チーズ使用)	乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉	239	7.6	16.9	14.2	1.1	333	10.5	23.5	19.8	1.5	466	14.7	32.9	27.7	2.1	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
牡蠣と帆立のキムチスープ	コチュジャン(米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキス)、みそ、ごま、おろしにんにく、砂糖、醸造酢、濃縮トマト、ビーフエキス、植物油、しょうゆ、チキンエキス、ホークエキス、動物油脂、ねりごま、香辛料、(原材料の一部に小麦を含む)*スープ中のチキンエキスには、卵に該当するたんぱく質成分が含まれております。豆腐(大豆を含む)、白菜キムチ漬、牡蠣、ペビー帆立、ささがきごぼう、九条ねぎ、ごま油、醤油(一部に小麦・大豆を含む)、根昆布だし、白髪ねぎ、すりごま	牡蠣(日本)、ペビー帆立(日本)、ささがきごぼう(日本)、九条ねぎ(日本)	卵、小麦、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉	108	6.8	5.9	7.0	1.8	152	9.5	8.3	9.8	2.5	212	13.3	11.6	13.7	3.5	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
牡蠣(カキ)のポターージュ	牡蠣、野菜(玉葱、セロリ、にんにく)、牛乳、ワイン、生クリーム、ルー、チキンブイヨン、オリーブ油、食塩、香辛料、(原材料の一部に小麦を含む)+牛乳または加工乳、バター、パン粉(パン粉、バター、パセリ)	牡蠣(日本)、玉葱(日本、米国、NZ、豪州)、セロリ(米国)、にんにく(日本)	乳、小麦、鶏肉	158	6.7	9.5	11.3	0.8	220	9.3	13.3	15.8	1.1	308	13.0	18.6	22.1	1.6	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
  かぼちゃとココナツのアジアンスープ	ココナツミルク、玉ねぎ、トマトマトジュース、かぼちゃ、さつまいも、ひまわり油、昆布だし、香辛料、食塩、砂糖、青唐辛子	ココナツミルク(タイ)、玉葱(日本)、トマトマトジュース(イタリア産トマト使用)、かぼちゃ(日本)、さつまいも(ベトナム)	該当なし	191	2.0	13.7	14.9	0.7	265	2.8	19.0	20.8	0.9	371	3.9	26.6	29.1	1.3	砂糖	使用なし	ひまわり油
カリフラワーの冷たいポターージュ	野菜(カリフラワー、じゃがいも、玉葱)、生クリーム、白いんげん豆、ホタテブイヨン(ぼたて、野菜(玉葱、セロリ、人参、にんにく、パセリ)、ワイン、オリーブ油、食塩、香辛料)、バター、チキンブイヨン、食塩、香辛料+オリーブ油	カリフラワー(日本・静岡県)、じゃがいも(日本)、玉葱(米国、NZ他)、白いんげん豆(日本)	乳、鶏肉	153	3.4	10.3	11.7	1.0	213	4.8	14.3	16.3	1.4	298	6.7	20.0	22.8	1.9	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
 黄色いえんどう豆のスープ	イエロースプリットビー、玉葱、炒め野菜ペースト(玉葱、人参、オリーブ油、セロリ)、菜種油、酵母エキス、コーンスターチ、食塩、砂糖、昆布だし、ガーリックビュレ、香辛料、ブラックペッパー	スープベース(イエロースプリットビー(アメリカ)、玉葱(日本))	該当なし	164	6.8	5.6	21.6	1.1	228	9.5	7.8	30.0	1.5	319	13.3	10.9	42.0	2.1	砂糖	使用なし	菜種油
季節のボルシチ(小松菜トマトトッピング)	ソテー野菜(野菜(玉葱、人参、セロリ、にんにく)、牛脂、菜種油)(国内製造)、牛肉、トマトペースト、ビーフブイヨン、チキンブイヨン、食塩、醤油、香辛料/カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む)、じゃがいも、玉葱、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、食塩、小松菜、プチトマト、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、ブラックペッパー	玉葱(アメリカ、ニュージーランド他)、人参(日本他)、セロリ(日本、アメリカ他)、にんにく(日本他)、牛肉(豪州)、じゃがいも(北海道)、玉葱(北海道)、小松菜(北海道)、プチトマト(北海道)	小麦、牛肉、大豆、鶏肉	199	5.4	11.5	18.5	1.2	277	7.5	16.0	25.8	1.6	388	10.5	22.4	36.1	2.3	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
季節のボルシチ(ナチュラルチーズトッピング)	ソテー野菜(野菜(玉葱、人参、セロリ、にんにく)、牛脂、菜種油)(国内製造)、牛肉、トマトペースト、ビーフブイヨン、チキンブイヨン、食塩、醤油、香辛料/カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む)、じゃがいも、玉葱、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、食塩、ナチュラルチーズ、パセリ	玉葱(アメリカ、ニュージーランド他)、人参(日本他)、セロリ(日本、アメリカ他)、にんにく(日本他)、牛肉(豪州)、じゃがいも(北海道)、玉葱(北海道)、ナチュラルチーズ(北海道)	乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉	206	6.5	11.3	19.6	526.0	287	9.0	15.8	27.3	1.9	402	12.6	22.1	38.2	2.6	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
京湯葉とちりめん山椒の豆乳スープ	野菜(玉葱(国産又は輸入)、セロリ、にんにく)、豆乳、ルー(小麦粉、パーム油)、大豆油、オリーブ油、乾しいたけ、食塩、マッシュルーム、上新粉、澱粉、昆布、トマトペースト、醤油、香辛料(一部に小麦・大豆を含む)、和風だし(かつお枯節、いわし煮干し、カキエキスパウダー、椎茸、昆布)、豆乳(一部に大豆含む)、白菜、白だし(砂糖、食塩、還元水あめ、しるししょうゆ、醸造、たん白加水分解物、酵母エキス、かつおぶしエキス、醸造酢、こんぶエキス、酒精)(一部に小麦・大豆を含む)、生おから(一部に大豆を含む)、しいたけ、ゆば(一部に大豆を含む)、食塩、山椒香味油、揚げちりめん(魚介類)	玉葱(日本、ニュージーランド他)、白菜(日本)、椎茸(日本)	小麦、大豆	124	5.0	7.0	10.3	3.1	173	7.0	9.8	14.3	4.3	243	9.8	13.7	20.0	6.0	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
芸術家のレモンと鶏肉のスープ	野菜(玉葱、セロリ)、マッシュポテト、オリーブ油、チキンエキス、澱粉、食塩、ガーリック、香辛料+鶏肉、ダイスポテト、セロリ、はっ酵クリーム、レモンジュース(濃縮還元)、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、食塩、レモン、セロリ	玉葱(日本)、セロリ(日本、米国他)、鶏肉(日本)、レモン(日本、米国、チリ、南アフリカ、NZ)	乳、鶏肉	145	6.1	8.8	10.4	1.1	203	8.5	12.3	14.5	1.5	284	11.9	17.2	20.3	2.1	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		

商品名	原材料名	主要食材の産地	特定原材料等 28品目	Sサイズ相当(180g当たり)					Rサイズ相当(250g当たり)					Lサイズ相当(360g当たり)					砂糖	はちみつ	油
				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)	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)	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)			
 趣味噌とがんとどきの和風スープ	野菜(玉葱、白葱、キャベツ、人参、ごぼう)、生姜酢漬、しいたけ、澱粉、みりん、押麦、醤油、大豆油、野菜エキス、食塩、乾燥昆布、香辛料(一部に小麦・大豆を含む)、甘酒、がんと(一部に大豆を含む)、味噌(一部に大豆を含む)、ぶなしめじ、舞茸、オクラ、貝割れ大根、みょうが	玉葱(日本)、白葱(日本)、キャベツ(日本)、人参(日本)、ごぼう(日本)、しいたけ(日本)、ぶなしめじ(日本)、舞茸(日本)、オクラ(ベトナム)、貝割れ大根(日本)、みょうが(日本)	小麦、大豆	87	3.6	2.5	12.4	1.9	121	5.0	3.5	17.3	2.7	169	7.0	4.9	24.2	3.8	使用なし	使用なし	大豆油、菜種油
ゴッホの玉葱のスープ	ソテーオニオン(玉葱、バター、大豆油、乳糖(国内製造)、ルー(小麦粉、パーム油)、チキンブイヨン、醤油、オリーブ油、食塩、魚醤加工品(いわし、鶏肉、食塩)、香辛料、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)、ソテーオニオン(玉葱、大豆油)、パン、根昆布だし、バター、シュレッドチーズ、フライドオニオン	オニオンソテー(日本、米国産他玉葱使用)、パン(米国、カナダ産小麦使用)	乳、小麦、大豆、鶏肉	138	4.1	7.2	14.2	1.2	192	5.8	10.0	19.8	1.6	269	8.1	14.0	27.7	2.3	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
桜と春野菜のクリームスープ	玉葱、ブイヨン(玉葱、人参、セロリ、白ワイン、香辛料)、オリーブ油、マッシュポテト、澱粉、チキンエキス、食塩、ガーリック、アンチョビ、香辛料、牛乳または加工乳、キャベツ、菜の花、竹の子水煮、生クリーム、きなこと(一部に大豆を含む)、食塩、菜の花、桜塩漬	玉葱(日本)、ガーリック(日本)、キャベツ(日本)、菜の花(日本)、たけのこ水煮(日本産たけのこ使用)	乳、大豆、鶏肉	136	4.7	8.6	9.9	1.1	189	6.5	12.0	13.8	1.6	265	9.1	16.8	19.3	2.2	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
鯖のコンビジテ	コチュジャン(米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキス)、みそ、ごま、おろしにんにく、砂糖、醸造酢、濃縮トマト、ビーフエキス、植物油、しょうゆ、チキンエキス、ポーウエキス、動物油脂、ねりごま、香辛料、(原材料の一部に小麦を含む)、豚肉、ごま油、白菜キムチ漬、えのきだけ、長ねぎ、りんご酢、さば水煮、おから(大豆由来)、ナンブラ(魚介類)、小ねぎ *スープ中のチキンエキスには、卵に該当するたんぱく質成分が含まれております。	豚肉(イタリア)、白菜キムチ(日本産白菜使用)、さば水煮(日本産さば使用)、長ねぎ(日本)、おから(日本産大豆使用)、小ねぎ(日本)	卵、小麦、牛肉、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	178	9.4	12.2	7.7	1.2	248	13.0	17.0	10.8	1.7	347	18.2	23.8	15.1	2.4	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
3種のチーズときのこのポタージュ	野菜(じゃがいも、玉葱、セロリ)、牛乳、チキンブイヨン、生クリーム、ソテーキ、バター、食塩、香辛料、牛乳または加工乳、ぶなしめじ、パン(小麦を含む)、ゴルゴンゾーラチーズ、パルメザンチーズパウダー、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、シュレッドチーズ(ゴーダ)、ブラックペッパー	じゃがいも(日本)、玉葱(米国、NZ他)、セロリ(米国)、ぶなしめじ(日本)	乳、小麦、鶏肉	173	7.7	10.4	12.2	1.3	242	10.8	14.5	17.0	1.8	338	15.1	20.3	23.8	2.6	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
雪梅蛋花湯(梅と筍の中華スープ)	豚肉(国産)、鶏肉、りんご酢、チキンブイヨン、片栗粉、太葱、日本酒、味噌、醤油、大豆油、食塩、魚醤加工品(魚醤、昆布エキス、食塩、酵母エキス)、砂糖、ビーフブイヨン、香辛料、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)、豚肉、卵白、えのきだけ、筍、梅酢、三温糖、ねりうめ、わかめ	スープベース(豚肉(日本)、鶏肉(日本))、豚肉(イタリア)、えのきだけ(日本)、筍(日本)、わかめ(韓国)	卵、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	86	5.0	4.7	5.8	2.0	119	7.0	6.5	8.0	2.8	166	9.8	9.1	11.2	3.9	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
生姜入り7種の野菜の和風スープ	野菜(玉葱、白葱、キャベツ、人参、ごぼう)、鶏肉、生姜酢漬、澱粉、チキンエキス、しいたけ、みりん、押麦、醤油、大豆油、野菜エキス、食塩、乾燥昆布、香辛料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)、水菜	玉葱・白葱・キャベツ・人参・ごぼう(日本)、生姜酢漬(日本産生姜使用)、鶏肉(ブラジル)、しいたけ(日本)、水菜(日本)	小麦、大豆、鶏肉	52	2.7	1.6	6.7	1.0	73	3.8	2.3	9.3	1.4	102	5.3	3.2	13.0	1.9	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
生姜とオクラのミネストローネ	野菜(玉葱、キャベツ、生姜、太葱、ごぼう、人参)、鶏肉、押麦、チキンブイヨン、魚醤加工品(魚醤、昆布エキス、食塩、酵母エキス)、塩こうじ、日本酒、大豆油、食塩、澱粉、豚脂、香辛料、長芋(やまいも)、オクラ、モロヘイヤ	玉葱(米国、NZ他)、キャベツ(日本)、生姜(日本)、太葱(日本)、ごぼう(日本)、人参(日本、NZ他)、鶏肉(ブラジル、タイ他)、長芋(日本)、オクラ(ベトナム)、モロヘイヤ(インドネシア)	大豆、鶏肉、豚肉、やまいも	67	3.6	1.8	9.0	1.1	93	5.0	2.5	12.5	1.5	130	7.0	3.5	17.5	2.1	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
駿河湾産桜海老のクリームスープ	玉葱、ブイヨン(玉葱、人参、セロリ、白ワイン、香辛料)、オリーブ油、マッシュポテト、澱粉、ガーリック、チキンエキス、食塩、アンチョビ、香辛料+牛乳または加工乳、生クリーム、桜海老、キャベツ	玉葱(日本)、ガーリック(日本)、桜海老(駿河湾)、キャベツ(日本)	乳、えび、鶏肉	147	3.8	10.3	9.7	1.4	204	5.3	14.3	13.5	1.9	285	7.4	20.0	18.9	2.7	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
仙台麩とクレソンの中華風スープ	豚肉、鶏肉、りんご酢、チキンブイヨン、片栗粉、太葱、日本酒、味噌、醤油、植物油、食塩、魚醤加工品(魚醤、昆布エキス、食塩、酵母エキス)、砂糖、ビーフブイヨン、香辛料、(原材料の一部に小麦を含む)、味付け豚肉(一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む)、卵、黒酢、クレソン、仙台麩(一部に小麦・大豆を含む)、醤油(一部に小麦・大豆を含む)、三温糖、ジンジャーペースト、クレソン	豚肉(日本)、鶏肉(日本)、味付け豚肉(日本産豚肉使用)、卵(日本)、クレソン(日本)	卵、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	101	7.6	5.8	4.7	1.4	140	10.5	8.0	6.5	2.0	196	14.7	11.2	9.1	2.7	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
ソトアヤム	鶏肉、もち米、野菜(太葱、にんにく、生姜)、チキンブイヨン、食塩、香辛料、高麗人参、(一部に鶏肉を含む)、キャベツ、セロリ、赤インゲン豆、鶏醤(原料の一部に小麦、卵、鶏肉を含む)、レモンガラス、にんにく、ターメリックパウダー、クローブスパウダー、豆苗、ライム、フライドオニオン、トマトペースト、柚子赤こしょう	スープベース(鶏肉(ブラジル)、もち米(日本)、太葱(日本)、にんにく(日本)、生姜(日本))、キャベツ(日本)、セロリ(スペイン産)、赤インゲン豆(アメリカ、カナダ他)、レモンガラス(タイ)、にんにく(日本)、豆苗(日本)、ライム(インド、メキシコ他)	卵、小麦、鶏肉	103	6.7	4.9	7.9	1.0	142	9.3	6.8	11.0	1.4	199	13.0	9.5	15.4	1.9	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
タイ風グリーンカレースープ	ココナッツミルク、グリーンカレーペースト、砂糖、魚醤、食塩、(原材料の一部にえびを含む)+鶏肉、ココナッツミルク、揚げ茄子、チェリートマト、たけのこ水煮、カフェアラームリーフ	鶏肉(ブラジル)、揚げナス(ベトナム産なす使用)、チェリートマト(日本)、たけのこ水煮(日本産たけのこ使用)	えび、鶏肉	222	8.1	18.0	7.0	1.5	309	11.3	25.0	9.8	2.0	433	15.8	35.0	13.7	2.8	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		

商品名	原材料名	主要食材の産地	特定原材料等 28品目	Sサイズ相当(180g当たり)					Rサイズ相当(250g当たり)					Lサイズ相当(360g当たり)					砂糖	はちみつ	油
				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)	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)	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)			
筍と豚肉の春酸辣湯(サンラータン)	豚肉、鶏肉、りんご酢、チキンブイヨン、片栗粉、太葱、日本酒、味噌、醤油、植物油、食塩、魚醤加工品(魚醤、昆布エキス、食塩、酵母エキス)、砂糖、ビーフブイヨン、香辛料(原材料の一部に小麦を含む)+豚肉、食塩、たけのこ、卵、ラー油(原材料の一部に小麦、大豆を含む)、絹さや、黒酢	豚肉(日本)、鶏肉(日本)、太葱(日本)、豚肉(日本)、イタリア)、たけのこ(日本)、卵(日本)、絹さや(日本)	卵、小麦、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	116	5.2	8.3	5.2	1.7	162	7.3	11.5	7.3	2.3	227	10.2	16.1	10.2	3.3	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
 東京参鶏湯(サンゲタン)	鶏肉、もち米、野菜(太葱、にんにく、生姜)、チキンブイヨン、食塩、香辛料、高麗人参+ねぎ、ごま油、ブラックペッパー、糸とうがらし	鶏肉(ブラジル)、もち米(日本)、太葱(日本)、にんにく(日本)、高麗人参(韓国)、生姜(日本)、ねぎ(日本)、糸とうがらし(韓国)	ごま、鶏肉	133	9.5	7.4	7.2	0.9	186	13.3	10.3	10.0	1.3	260	18.6	14.4	14.0	1.8	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
東京ボルシチ	ソテー野菜(野菜(玉葱、人参、セロリ、にんにく)、牛脂、植物油)、牛肉、トマトペースト、ビーフブイヨン、チキンブイヨン、食塩、醤油、香辛料、カラメル色素(原材料の一部に小麦を含む)+じゃがいも、人参、ヨーグルト、レモン	玉葱(アメリカ、NZ他)、人参(日本他)、セロリ(日本、アメリカ他)、にんにく(日本他)、牛肉(豪州)、じゃがいも(日本)、人参(日本他)、レモン(日本、アメリカ、チリ、南アメリカ、NZ)	乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉	133	4.7	3.6	20.7	1.0	185	6.5	5.0	28.8	1.3	259	9.1	7.0	40.3	1.9	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
とうもろこしとさつま芋のスープ	コーンペースト、さつま芋、生クリーム、ソテーオニオン、食塩、澱粉、香辛料、(原材料の一部に大豆を含む)+牛乳または加工乳、パン粉、フランポワーズパウダー、バター	コーンペースト(日本産スイートコーン使用)、さつま芋(日本)、ソテーオニオン(米国、NZ他玉葱使用)、フランポワーズパウダー(ポーランド産フランポワーズ使用)	乳、小麦、大豆	182	4.3	10.1	18.4	1.2	252	6.0	14.0	25.5	1.7	353	8.4	19.6	35.7	2.3	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
とうもろこしとさつま芋の冷たいスープ	コーンペースト、さつま芋、生クリーム、ソテーオニオン、食塩、澱粉、香辛料、(原材料の一部に大豆を含む)+牛乳または加工乳、パン粉、フランポワーズパウダー、バター	コーンペースト(日本産スイートコーン使用)、さつま芋(日本)、ソテーオニオン(米国、NZ他玉葱使用)、フランポワーズパウダー(ポーランド産フランポワーズ使用)	乳、小麦、大豆	177	4.5	9.9	17.5	1.1	247	6.3	13.8	24.3	1.5	345	8.8	19.3	34.0	2.2	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
 とうもろこしとパブリカのチリビーンズスープ	野菜(玉葱、にんにく)、豆類(ひよこ豆、赤レンズ豆)、トマト・ビューレーづけ、塩こうじ、酢漬唐辛子、ルー(小麦粉、バーム油)、香辛料、食塩、濃製唐辛子チリソース、オリーブ油、醤油、(一部に小麦・大豆を含む)、グリルズッキーニ、レッドピーマン、カーネルコーン、キャベツ、根昆布だし、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、パセリ	玉葱(日本、NZ他)、にんにく(スペイン他)、ひよこ豆(米国)、赤レンズ豆(カナダ)、トマト・ビューレーづけ(イタリア産トマト使用)、グリルズッキーニ(ベトナム産ズッキーニ使用)、レッドピーマン(チリ他)、カーネルコーン(日本)、キャベツ(日本)	小麦、大豆	95	3.6	2.7	14.0	1.0	132	5.0	3.8	19.5	1.4	185	7.0	5.3	27.3	1.9	砂糖	使用なし	バーム油、大豆油、ひまわり油、オリーブ油
 トマトと夏野菜のガスパチョ	野菜(玉葱、レッドベルペッパー、トマト、セロリ)、トマトジュース、オリーブ油、ガーリック、食塩+きゅうり、パブリカ、セロリ、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、アツプルピネガー	玉葱(日本)、レッドベルペッパー(アメリカ)、トマト(イタリア)、セロリ(米国)、トマトジュース(イタリア産トマト使用)、きゅうり(日本)、パブリカ(韓国・オランダ)、セロリ(日本)	りんご	123	1.6	9.0	9.0	1.7	172	2.3	12.5	12.5	2.4	240	3.2	17.5	17.5	3.4	使用なし	使用なし	オリーブ油、ひまわり油
トムカーガイ	魚醤、ココナッツミルク、レモングラス、ガランガー、砂糖、こぶみかんの葉、食塩、唐辛子、鶏肉、ココナッツミルク、ヤングコーン、果実加工品(ライム(果皮を含む))、フィッシュソース、カフィアタイムリーフ、チェリートマト、果実加工品(ライム(果皮を含む))	鶏肉(ブラジル・タイ)、チェリートマト(日本)、ヤングコーン(タイ、ベトナム)	鶏肉	183	8.8	13.3	7.0	1.9	255	12.3	18.5	9.8	2.7	357	17.2	25.9	13.7	3.7	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
トムヤムクン	ロブスターブイヨン、トムヤムペースト、チリソース、野菜(玉葱、にんにく)、タマリンドペースト、レモングラス、魚醤、ガランガー、チリンオイル、こぶみかんの葉、砂糖、食塩、(原材料の一部に落花生、えび、かに、大豆、魚介類を含む)+ヤングコーン、果実加工品(ライム(果皮を含む))、ポイル海老(海老、食塩)、オクラ、ライム、香菜	玉葱(米国、NZ他)、にんにく(日本)、ヤングコーン(タイ)、オクラ(ベトナム)、ポイル海老(タイ、ベトナム産海老使用)、香菜(日本)	えび、かに、落花生、大豆	59	3.6	1.3	8.3	2.3	82	5.0	1.8	11.5	3.2	115	7.0	2.5	16.1	4.4	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
鶏団子とクレソンの中華スープ	豚肉、鶏肉、りんご酢、チキンブイヨン、片栗粉、太葱、日本酒、味噌、醤油、大豆油、食塩、魚醤加工品(魚醤、昆布エキス、食塩、酵母エキス)、砂糖、ビーフブイヨン、香辛料、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)、鶏つくね(一部に卵・鶏肉を含む)、卵、黒酢、仙台麩(一部に小麦・大豆を含む)、醤油(一部に小麦・大豆を含む)、ジンジャーペースト、三温糖、クレソン	豚肉(日本)、鶏肉(日本)、太葱(日本)、鶏つくね(日本、ブラジル鶏肉使用)、クレソン(日本)	卵、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	98	7.6	5.4	4.7	1.4	136	10.5	7.5	6.5	2.0	190	14.7	10.5	9.1	2.7	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		

商品名	原材料名	主要食材の産地	特定原材料等 28品目	Sサイズ相当(180g当たり)					Rサイズ相当(250g当たり)					Lサイズ相当(360g当たり)					砂糖	はちみつ	油
				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)	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)	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)			
鶏つくねと春雨の黒酢煮込みスープ	豚肉、鶏肉、りんご酢、チキンブイヨン、片栗粉、太葱、日本酒、味噌、醤油、植物油、食塩、魚醤加工品(魚醤、昆布エキス、食塩、酵母エキス)、砂糖、ビーフブイヨン、香辛料、(原材料の一部に小麦を含む)、鶏つくね(一部に大豆、鶏肉を含む)、春雨、黒酢、椎茸、ジンジャーペースト、ごま油、醤油(一部に小麦、大豆を含む)、三温糖、豆腐、ごま油	豚肉(日本)、鶏肉(日本)、太葱(日本)、鶏つくね(日本産鶏肉使用)、豆腐(日本)	小麦、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	118	6.1	6.1	9.7	1.7	165	8.5	8.5	13.5	2.3	230	11.9	11.9	18.9	3.3	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
鶏と玉葱のスープ パルサミコ風味	ソテーオニオン(玉葱、バター、植物油、乳脂肪)、ルー、醤油、チキンブイヨン、オリーブ油、食塩、魚醤加工品(いわし、鶏肉、食塩)、香辛料、(原材料の一部に小麦を含む)+鶏肉、マッシュルーム、パルサミコ酢、マッシュルームソース(原材料の一部に乳成分、小麦、牛肉、大豆、鶏肉を含む)、チキンブイヨン(原材料の一部にえびを含む)、小麦粉、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、食塩、ブラックペッパー、乳等を主要原料とする食品(サワークリーム)、デイル * マッシュルームは、小麦、乳、卵、大豆を含む商品と共通のラインで製造しております。	ソテーオニオン(日本、米国、NZ、豪州産玉葱使用)、鶏肉(ブラジル、タイ)、マッシュルーム(インドネシア、オランダ)、デイル(日本)	乳、小麦、えび、牛肉、大豆、鶏肉	137	10.4	5.9	10.6	1.6	192	14.5	8.3	14.8	2.3	268	20.3	11.6	20.7	3.2	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
鶏肉とトマトのカチャトラ	ホールトマト、野菜(玉葱、人参、セロリ、にんにく)、米、トマトペースト、オリーブ油、食塩、香辛料+鶏肉、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、薄力粉、食塩、ぶなしめじ、赤いんげん豆、チキンブイヨン(原材料の一部にえびを含む)、いんげん、ケーパー酢漬け、パルメザンチーズ	ホールトマト(イタリア産トマト使用)、玉葱(米国、NZ他)、人参(日本、NZ)、セロリ(米国)、にんにく(日本)、米(日本)、鶏肉(ブラジル、タイ)、ぶなしめじ(日本)、赤いんげん豆(米国他)、いんげん(グアテマラ、ポルトガル、インド、他)	乳、小麦、えび、鶏肉	144	9.0	7.7	9.7	1.2	201	12.5	10.8	13.5	1.7	282	17.5	15.1	18.9	2.4	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
鶏のポタージュ	じゃがいも、玉葱、鶏肉、乳等を主要原料とする食品(脱脂粉乳、植物油、乳脂肪、その他)、ソテーオニオン(玉葱、植物油)、チキンオイル、チキンエキス、鶏レバー、小麦粉、食塩、動物油脂(にんにく、醤油、香辛料、(原材料の一部に豚肉を含む))+牛乳または加工乳、マッシュルーム、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、ブラックペッパー * マッシュルームは、小麦、乳、卵、大豆を含む商品と共通のラインで製造しております。	じゃがいも(日本)、玉葱(日本)、鶏肉(日本)、ソテーオニオン(日本産玉葱使用)、鶏レバー(日本)、にんにく(日本)、マッシュルーム(インドネシア、オランダ)	乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉	184	9.0	10.3	13.7	1.1	255	12.5	14.3	19.0	1.5	356	17.5	20.0	26.6	2.1	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
鶏むね肉とトマトの塩麹(しおこうじ)スープ	米麹調味料、チキンブイヨン、清酒、植物油(ごま油、大豆油)、生姜、ガーリック、ゆずこしょう、かつおだし、食塩+豆腐、鶏肉、トマト、塩麹、椎茸、三つ葉	生姜(日本)、ガーリック(日本)、豆腐(日本産大豆使用)、鶏肉(日本)、トマト(日本)、塩麹(日本産米こうじ使用)、椎茸(日本)、三つ葉(日本)	ごま、大豆、鶏肉	96	6.3	5.0	6.5	1.3	134	8.8	7.0	9.0	1.8	188	12.3	9.8	12.6	2.6	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
豚トロとレンティッキエの西京味噌スープ	米こうじ調味料、チキンブイヨン、清酒、植物油(ごま油、大豆油)、しょうが、ガーリック、ゆずこしょう、かつおだし、食塩、豚トロ、キャベツ、レンズ豆水煮(レンズ豆、食塩、トマトペースト)、ごぼう、西京味噌(大豆を含む)、すりごま、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、チキンブイヨン(えびを含む)、乾燥ごぼう、アンチョビペースト、クレソン	生姜(日本)、ガーリック(日本)、豚トロ(カナダ、米国、EU、メキシコ)、キャベツ(日本)、レンズ豆水煮(トルコ、米国、カナダ産他レンズ豆使用)、ごぼう(日本)、クレソン(日本)	えび、ごま、大豆、鶏肉、豚肉	221	4.1	17.3	12.2	1.7	307	5.8	24.0	17.0	2.3	430	8.1	33.6	23.8	3.2	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
長崎県五島産すり身団子のスープカレー	オニオンソテー(玉葱、ラード)、キャベツ、トマトペースト、チキンエキス、バター、香辛料、イエローカレーペースト、砂糖、食塩、かつおだし粉末、ガーリックピューレ、ジンジャーペースト、(一部に乳成分・鶏肉を含む)、魚肉練り製品(一部に小麦、卵、大豆を含む)、揚げ茄子、れんこん、うずら卵水煮、チキンブイヨン(一部にえび、鶏肉を含む)、魚醤(一部に小麦、大豆を含む)、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、オクラ、ヤングコーン炒め(ヤングコーン、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、食塩)、かつおだし	スープベース(別途問い合わせください)、揚げ茄子(ベトナム)、れんこん(日本)、オクラ(ベトナム)、ヤングコーン(ベトナム)	卵、乳、小麦、えび、大豆、鶏肉	130	6.3	7.2	9.9	1.6	180	8.8	10.0	13.8	2.3	252	12.3	14.0	19.3	3.2	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
梨のラッサム	トマト・ジュースづけ、mung豆、菜種油、梅肉ペースト、トマトピューレ、コリアンダー、にんにく、食塩、りんご酢、ガーリックピューレ、マスタードシート、香味油、コーンスターチ、砂糖、クミン、ターメリック、黒こしょう、フェネグリーク、唐辛子、(一部にりんごを含む)、日本梨、ヨーグルト、ブラックペッパー	スープベース(トマト・ジュースづけ(イタリア)、mung豆(インド)、梅肉(日本)、にんにく(日本))、梨(日本)	乳、りんご	112	3.4	5.2	13.0	1.6	157	4.8	7.3	18.0	2.3	219	6.7	10.2	25.2	3.2	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
菜の花のポタージュ	じゃがいも、菜の花、ソテーオニオン(玉葱、大豆油)、チキンエキス、食塩、オリーブ油、(一部に鶏肉を含む)、牛乳または加工乳、ダイスポテト、根根布だし、食塩、オリーブ油	じゃがいも(日本)、菜の花(日本)、ダイスポテト(日本)	乳、鶏肉	101	3.2	4.3	12.4	1.2	141	4.5	6.0	17.3	1.6	198	6.3	8.4	24.2	2.2	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
8種の野菜と鶏肉のスープ	野菜(玉葱、ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、にんにく)、揚げナス、トマト・ピューレづけ、チキンブイヨン、食塩、オリーブ油、香辛料、(一部に大豆・鶏肉を含む)、鶏肉、赤ピーマン、パプリカ、食塩、片栗粉、レタス	玉葱(日本、NZ他)、ズッキーニ(イタリア)、赤ピーマン(チリ、ポルトガル)、黄ピーマン(チリ、ポルトガル)、揚げ茄子(タイ産ナす使用)、トマトピューレ漬け(イタリア産トマト使用)、鶏肉(日本)、レタス(日本)	大豆、鶏肉	74	7.2	3.1	4.3	1.3	103	10.0	4.3	6.0	1.8	144	14.0	6.0	8.4	2.5	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
半熟玉子とグリーンピースのフレンチスープ	玉葱、ブイヨン(玉葱、人参、セロリ、白ワイン、香辛料)、オリーブ油、マッシュポテト、澱粉、チキンエキス、食塩、ガーリック、アンチョビ、香辛料+グリーンピース、マッシュルーム、ベーコンチップ、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、半熟玉子、クミン	玉葱(日本)、ガーリック(韓国、日本)、グリーンピース(フランス、スペイン)、マッシュルーム(インドネシア、オランダ)、ベーコンチップ(米国、デンマーク産豚肉使用)、半熟玉子(日本産卵使用)	卵、鶏肉、豚肉	165	8.1	10.6	9.4	1.2	230	11.3	14.8	13.0	1.7	322	15.8	20.7	18.2	2.4	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
半熟玉子とチーズのオニオンスープ	ソテーオニオン(玉葱、バター、大豆油、乳脂肪)(国内製造)、ルー(小麦粉、バーム油)、チキンブイヨン、醤油、オリーブ油、食塩、魚醤加工品(いわし、鶏肉、食塩)、香辛料、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)、ソテーオニオン、キャベツ、全粒粉パン(一部に乳成分、小麦を含む)、小麦、バター、大豆発酵調味料、にんにく、半熟玉子、シュレッドチーズ、ブラックペッパー、パセリ	キャベツ(日本)、半熟玉子(日本産卵使用)	乳、小麦、卵、大豆、鶏肉	150	8.1	8.8	9.5	1.2	209	11.3	12.3	13.3	1.6	292	15.8	17.2	18.6	2.3	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
半熟玉子と干し牛蒡の和風スープ	野菜(たまねぎ、白ねぎ、キャベツ、にんじん、ごぼう)、生姜酢漬、しいたけ、澱粉、みりん、押麦、しょうゆ、大豆油、野菜エキス、食塩、乾燥昆布、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)、かぶ、ごま油、フィッシュソース、チキンブイヨン(えび、鶏肉を含む)、乾燥ごぼう、半熟玉子、オクラ	スープベース(玉葱(日本)、白葱(日本)、キャベツ(日本)、人参(日本)、ごぼう(日本)、しいたけ(日本))、かぶ(スペイン)、乾燥ごぼう(日本)、半熟玉子(日本産卵使用)、オクラ(ベトナム)	卵、小麦、えび、ごま、大豆、鶏肉	116	5.9	6.8	7.7	1.1	162	8.3	9.5	10.8	1.6	227	11.6	13.3	15.1	2.2	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		

カレー

商品名	原材料名	主要食材の産地	特定原材料等 28品目	Sサイズ相当(180g当たり)					カレーライス・フリカッセ相当					砂糖	はちみつ	油
				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)	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)			
無花果(いちじく)チャツネのキーマカレー	ソテードオニオン、豚肉、大豆、レーズン、かぼちゃ、いちじくチャツネ、牛脂、澱粉、生姜、香辛料、肉エキス調味料、食塩、醤油、チキンエキス、カレー粉、加工黒糖、大豆油、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、牛挽肉、バター、フライドオニオン、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	ソテードオニオン(日本産玉葱使用)、豚肉(日本)、大豆(日本)、レーズン(米)、かぼちゃ(日本)、いちじくチャツネ(兵庫県産いちじく使用)、生姜(日本)、牛挽肉(豪州)	乳、小麦、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉	234	10.2	12.8	19.4	1.7	621	16.9	16.9	100.2	2.4			砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。
女川産さんまのキーマカレー	玉葱、トマト・ジュースづけ、ソテードオニオン、大豆油、ほたてエキス、ココナッツミルクパウダー、香辛料、生姜、トマトペースト、澱粉、白ワイン、ぶどう糖果糖液糖、バター、食塩、(一部に乳成分を含む)、さんま魚骨、ヤングコーン、ダイスポテト、さんまつみれ(さんま、長葱、味噌、生姜、酒、醤油、食塩、(原材料の一部に小麦、大豆を含む))、コリアンダー、ブラックペッパー、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、大葉、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	玉葱(日本)、トマト・ジュースづけ(イタリア産トマト使用)、ソテードオニオン(日本産玉葱使用)、ヤングコーン(タイ、ベトナム)、ダイスポテト(日本)、さんまつみれ(宮城県産さんま使用)、大葉(日本)	乳、小麦、ごま、大豆	266	8.5	19.8	13.5	1.7	627	14.2	22.1	92.8	2.2			砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。
オマール海老と帆立のフリカッセ	野菜(玉葱、人参、セロリ、にんにく)、オマール海老ブイヨン(オマールエビヘッド、野菜(玉葱、人参、セロリ、にんにく、パセリ)、トマトペースト、ワイン、トマト・ビュレづけ、その他(国内製造))、牛乳、トマトペースト、バター、ルー(小麦粉、パーム油)、ワイン、澱粉、ホタテブイヨン、豚脂、食塩、カニフィッシュ、クリーム、はちみつ、ブランドー、香辛料、(一部に乳成分・小麦・えび・かに・大豆・鶏肉を含む)、ペビー帆立、牛乳または加工乳、卵、玉葱、エリンギ、ぶなしめじ、根昆布だし、バター、食塩、サラダ(春巻、トレビス、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、りんご酢、ハウダーチーズ)、ブラックペッパー、パセリ、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	玉葱(米、NZ他)、人参(日本、NZ他)、セロリ(米、NZ他)、にんにく(日本)、オマール海老ブイヨン(カナダ産オマール海老ヘッド使用)、ペビー帆立(日本)、卵(日本)、ぶなしめじ(日本)、エリンギ(日本)	卵、乳、小麦、えび、かに、ごま、大豆、豚肉、りんご	-	-	-	-	-	578	17.4	14.8	93.8	2.6			砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。
カシューナッツのホッダ(スリランカ風ココナッツカレー)	ココナッツミルク、玉葱、カシューナッツ、カシューナッツペースト、なたね油、トマト・ビュレ、香辛料、食塩、砂糖、コンスターチ、かつお節粉末、(一部にカシューナッツを含む)、かぼちゃ、枝豆(大豆)、オクラ、ソース野菜(玉葱、生姜)、菜種油、カシューナッツ、食塩、カレー粉、ガーリックペースト、香辛料、コンスターチ、(一部にカシューナッツを含む))、レッドオニオン、アップルビネガー、三温糖、食塩、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	カシューナッツ(インド他)、かぼちゃ(日本)、枝豆(大豆)、オクラ(ベトナム)、レッドオニオン(米、NZ他)	カシューナッツ、ごま、大豆、りんご	313	5.8	24.7	16.9	1.9	779	15.3	33.4	104.2	3.1			砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。
カリフラワーのキーマカレー	鶏肉、野菜(玉葱、にんにく)、カリフラワーペースト、ココナッツミルク、香辛料、トマトペースト、なたね油、黒いんげん豆、食塩、砂糖、ジンジャーペースト、コンスターチ、レンズ豆、(一部に鶏肉を含む) + カリフラワー、グリーンピース、レッドオニオン、アップルビネガー、三温糖、食塩、大葉 + 米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	鶏肉(ブラジル、日本他)、玉葱(日本)、にんにく(日本)、黒いんげん豆(ボリビア他)、レンズ豆(米、NZ他)、カリフラワー(メキシコ、エクアドル、欧州)、グリーンピース(フランス、スペイン)、レッドオニオン(米、NZ他)、大葉(日本)	ごま、鶏肉、りんご	243	12.1	14.6	15.7	1.6	612	17.5	17.1	97.1	2.2			砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。
黒オリーブのスパイシーフィッシュカレー	カレーベース(野菜(玉葱、トマト)、トマトジュース、大豆油、チキンエキス、ブイヨン(鶏がら、玉葱、人参、セロリ、香辛料)、香辛料、生姜、澱粉、はちみつ、ガーリック、青唐辛子酢漬、食塩、醸造酢)、レトルトカレーベース(玉葱、レッドベルペッパー)、トマトジュースづけ、さば水煮、オリーブ、揚げ茄子、大豆油、チキンエキス、チキンブイヨン、生姜、香辛料、澱粉、青唐辛子酢漬、ガーリック、食塩、(一部にさば・鶏肉を含む))、揚げ茄子、マンダイ、赤ピーマン、オリーブ、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	カレーベース(ホルトマト(イタリア)、玉葱(日本))、レトルトカレーベース(トマトジュースづけ(イタリア)、玉葱(日本)、さば水煮(日本)、オリーブ(スペイン)、揚げ茄子(ベトナム))、揚げ茄子(ベトナム)、マンダイ(インドネシア)、赤ピーマン(ポルトガル、チリ他)、オリーブ(ギリシャ、他)	ごま、さば、鶏肉	190	8.5	12.4	11.2	1.2	598	16.1	17.9	93.2	2.0			砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。
ゴーヤと鶏肉のウブカレー	オニオンソテー(玉葱、ラード)、トマト・ジュースづけ、菜種油、チキンエキス、トマトペースト、コリアンダー、砂糖、食塩、ガーリックビュレ、ジンジャーペースト、コンスターチ、ターメリック、香味油、マスタードシート、クミン、カレーリーフ、唐辛子、(一部に鶏肉を含む)、鶏むね肉、糖、ゴーヤ、塩麹、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、ホワイトペッパー、枝豆(大豆)、オクラ、ソース野菜(玉葱、生姜)、菜種油、カシューナッツ、食塩、カレー粉、ガーリックペースト、香辛料、コンスターチ、(一部にカシューナッツを含む))、レッドオニオン、アップルビネガー、三温糖、食塩、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	カレーベース(オニオンソテー(日本産玉葱使用)、ホルトマト(イタリア)、鶏むね肉(日本)、菊(ベトナム、中国)、ゴーヤ(日本)	カシューナッツ、ごま、大豆、鶏肉、りんご	201	12.6	11.7	11.3	2.0	657	23.0	19.1	98.2	3.2			砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。
魚のスリランカ風スパイスカレー	トマト・ジュースづけ、ココナッツミルク、玉葱、香辛料、なたね油、梅肉、ガーリックペースト、ジンジャーペースト、食塩、マンダイ、パンアップル、玉葱、ししとう、食塩、枝豆(大豆)、オクラ、ソース野菜(玉葱、生姜)、菜種油、カシューナッツ、食塩、カレー粉、ガーリックペースト、香辛料、コンスターチ、(一部にカシューナッツを含む))、レッドオニオン、アップルビネガー、三温糖、食塩、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	トマト・ジュースづけ(イタリア他)、玉葱(日本)、マンダイ(インドネシア)、ししとう(日本)、枝豆(タイ)、オクラ(ベトナム)、レッドオニオン(米、NZ他)	カシューナッツ、ごま、大豆、りんご	226	8.5	16.0	11.9	2.2	682	18.3	23.8	98.6	3.5			砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。
 サンバル(豆と野菜のスパイスカレー)	トマト・ジュースづけ、玉葱、ムング豆、人参ビュレ、梅肉、なたね油、香辛料、食塩、カリフラワー、揚げ茄子、玉葱、いんげん、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、枝豆(大豆)、オクラ、ソース野菜(玉葱、生姜)、菜種油、カシューナッツ、食塩、カレー粉、ガーリックペースト、香辛料、コンスターチ、(一部にカシューナッツを含む))、レッドオニオン、アップルビネガー、三温糖、食塩、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	トマト・ジュースづけ(イタリア産トマト使用)、玉葱(日本)、ムング豆(インド他)、カリフラワー(エクアドル、メキシコ)、揚げ茄子(ベトナム)、いんげん(グアテマラ、ポルトガル、インド、他)、枝豆(タイ)、オクラ(ベトナム)、レッドオニオン(米、NZ他)	カシューナッツ、ごま、大豆、りんご	151	5.0	7.7	15.5	1.8	602	14.6	14.7	102.8	3.1			菜種油、ひまわり油、オリーブ油、パーム油
 筈と大豆ミートのスパイシーキーマカレー	トマト・ジュースづけ、ココナッツミルク、玉葱、香辛料、なたね油、梅肉、ガーリックペースト、ジンジャーペースト、食塩、菊、パンアップル、粒状大豆たん白、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、米こうじ加工品、大豆発酵調味料、ブラックペッパー、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	カレーベース(トマト・ジュースづけ(イタリア産トマト使用)、ココナッツミルク(フィリピン)、玉葱(日本))、菊(ベトナム、中国他)、パンアップル(コスタリカ)	ごま、大豆	225	9.5	14.6	14.0	1.8	638	17.3	20.3	96.4	2.6			菜種油、ひまわり油、オリーブ油、食用植物油脂
筈と鶏肉のマレー風ココナッツカレー	カレーベース(玉葱、ホルトマト、野菜ブイヨン、トマトペースト、オニオンソテー、なたね油、ダイストマト、炒め野菜ペースト、玉葱、オリーブ油、セロリ)、食塩、ガーリックビュレ、コリアンダー、ジンジャーペースト、コンスターチ、砂糖、クミン、チリパウダー、バジル、唐辛子、オレガノ、シナモン、カルダモン、タイム、ローレル)、レトルトカレーベース(野菜(レッドベルペッパー、さやいんげん)、揚げ茄子、トマト・ジュースづけ、チキンブイヨン、ソテードオニオン、大豆油、たけのこ水煮、カレー粉、ココナッツミルクパウダー、チキンオイル、食塩、ココナッツ、生姜、ガーリック、砂糖、澱粉、チキンエキス、香辛料、(一部に乳成分・鶏肉を含む))、鶏もも肉、ココナッツミルク、赤ピーマン、たけのこ、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	カレーベース(玉葱(日本)、ホルトマト(イタリア産トマト使用))、レトルトカレーベース(揚げ茄子(ベトナム)、トマト・ジュースづけ(イタリア産トマト使用)、レッドベルペッパー(アメリカ他)、さやいんげん(日本)、たけのこ水煮(日本他))、鶏もも肉(ブラジル)、ココナッツミルク(タイ)、赤ピーマン(ポルトガル、チリ他)、たけのこ(ベトナム、他)	乳、ごま、鶏肉	245	8.5	18.7	10.6	1.1	659	16.1	24.9	92.6	1.9			砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。
 玉葱と大豆ミートのカレー	玉葱、トマト・ビュレづけ、オニオンソテー、菜種油、トマトビュレ、カシューナッツペースト、野菜ブイヨン、ココナッツミルク、食塩、クミン、酵母エキスパウダー、ジンジャーペースト、トマトペースト、コンスターチ、ガーリックビュレ、ターメリック、コリアンダー、シナモン、カルダモン、クローブ、唐辛子、ローレル、(一部にカシューナッツを含む)、大豆たんぱく食品(大豆たんぱく濃縮物、植物油、食塩、香辛料/香料(一部に大豆を含む))、玉葱、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、ホワイトペッパー、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	カレーベース(玉葱(日本)、トマト・ビュレづけ(イタリア産トマト使用))、玉葱(日本)	カシューナッツ、ごま、大豆	238	7.7	16.4	14.9	1.8	652	15.3	22.3	97.4	2.7			菜種油、ひまわり油、オリーブ油
チャナマサラ(ひよこ豆のキーマカレー)	トマト・ジュースづけ、玉葱、ソテードオニオン、大豆油、豚肉、トマトペースト、生姜酢漬、香辛料、チキンエキス、ガーリック、食塩、澱粉、(一部に鶏肉・豚肉を含む)、ひよこ豆、パセリ、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、ごま	トマト・ジュースづけ(イタリア産トマト使用)、玉葱(日本)、豚肉(メキシコ、スペイン、カナダ、日本)、ひよこ豆(米、NZ他、イタリア、カナダ等)	ごま、鶏肉、豚肉	286	7.4	18.7	22.0	2.2	641	13.3	20.7	100.3	2.6			砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。

商品名	原材料名	主要食材の産地	特定原材料等 28品目	Sサイズ相当(180g当たり)					カレーライス・フリカッセ相当					砂糖	はちみつ	油
				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)	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)			
東京チキンカレー	玉葱、トマト・ビュールレーブ、オニオンソテー、菜種油、トマトビュール、カシューナッツペースト、野菜ブイヨン、ココナッツミルク、食塩、クミン、酵母エキスパウダー、ジンジャーペースト、トマトペースト、コーンスターチ、ガーリックビュール、ターメリック、コリアンダー、シナモン、カルダモン、クローブ、唐辛子、ローレル、(一部にカシューナッツを含む)、鶏肉、ヨーグルト、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、食塩、クミンパウダー、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、こま	カレールー(玉葱(日本)、トマトビュールレーブ(イタリア産トマト使用))、鶏肉(ブラジル、タイ)	乳、カシューナッツ、ごま、鶏肉	275	11.2	21.1	10.1	1.8	692	19.1	27.5	92.0	2.7	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
豚トロのビンダルーカレー	ココナッツミルク、玉葱、ホールトマト、なたね油、食塩、砂糖、コーンスターチ、コリアンダー、パプリカパウダー、ガーリックビュール、ジンジャーペースト、クミン、こしょう、カルダモン、マスタード、ターメリック、クローブ、シナモン、唐辛子、豚肉味付け(豚肉、玉葱、リンゴ酢、生姜、にんにく、香辛料)、玉葱、枝豆(大豆)、オクラ、ソース(野菜(玉葱、生姜)、菜種油、カシューナッツ、食塩、カレー粉、レッドオニオン、アップルピネガー、三温糖、食塩、大葉、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、こま	ココナッツミルク(フィリピン産ココナッツ使用)、玉葱(日本他)、ホールトマト(イタリア産トマト使用)、豚肉味付け(イタリア産豚肉使用)、枝豆(タイ)、オクラ(ベトナム)、レッドオニオン(米国他)、大葉(日本)	カシューナッツ、ごま、大豆、豚肉、りんご	379	4.0	35.5	10.8	1.8	851	13.3	45.4	97.4	3.0	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
茄子と牛挽肉の辛いキーマカレー	ソテードオニオン、野菜(玉葱、かぼちゃ、人参)、トマト・ジュースづけ、レーズン、牛脂、マンゴチャツネ、りんごペースト、バナナビュール、香辛料、食塩、肉エキス調味料、醤油、砂糖、澱粉、チキンエキス、生姜、ココナッツミルクパウダー、カレー粉/酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)+牛肉、揚げ茄子、醤油(一部に小麦・大豆を含む)、トマト、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、パセリ、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、こま	ソテードオニオン(日本産玉葱使用)、玉葱(日本)、かぼちゃ(日本)、人参(日本)、トマト・ジュースづけ(イタリア産トマト使用)、レーズン(米国)、マンゴチャツネ(インド産マンゴ使用)、りんごペースト(NZ産りんご使用)、バナナビュール(エクアドル産バナナ使用)、牛肉(豪州)、トマト(日本)	乳、小麦、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご	175	5.6	9.6	16.5	1.5	562	12.3	13.7	97.3	2.2	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
茄子と鶏肉のスパイシーカレー	野菜(玉葱、トマト)、トマトジュース、大豆油、チキンエキス、ブイヨン(鶏がら、玉葱、人参、セロリ、香辛料)、香辛料、生姜、でん粉、はちみつ、ガーリック、青唐辛子酢漬、食塩、醸造酢+揚げ茄子(茄子、バーム油、食塩)、鶏肉、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、ソテーししとう(ししとう、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油))+米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、こま	玉葱(日本)、トマト(イタリア)、トマトジュース(イタリア産トマト使用)、生姜(日本)、ガーリック(韓国、日本)、青唐辛子酢漬(メキシコ産ハラペーニョペッパー使用)、揚げ茄子(ベトナム産オース使用)、鶏肉(ブラジル・タイ)、ししとう(日本)	ごま、鶏肉	204	12.4	11.9	11.7	1.1	613	20.5	17.3	93.8	1.9	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
夏野菜とムール貝のカレー	玉葱、トマト・ジュースづけ、ソテードオニオン、大豆油、ココナッツミルクパウダー、澱粉、香辛料、生姜、トマトペースト、食塩、白ワイン、ぶどう糖果糖液糖、バター、(一部に乳成分を含む)、あさり(タイ)、ムール貝、ドライオリーブ漬け、セロリ、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、グルルズッキーニ、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、こま *ムール貝には、かにが共生している場合があります。	玉葱(日本)、トマト・ジュースづけ(イタリア産トマト使用)、ソテードオニオン(日本産玉葱使用)、ムール貝(チリ)、セロリ(日本他)、グルルズッキーニ(ベトナム産ズッキーニ使用)	乳、ごま	172	5.2	12.1	10.6	1.9	578	12.5	17.5	92.6	2.8	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
 夏野菜の冷たいレモンカレー	玉葱、トマト・ビュールレーブ、オニオンソテー、菜種油、トマトビュール、カシューナッツペースト、野菜ブイヨン、ココナッツミルク、食塩、クミン、酵母エキスパウダー、ジンジャーペースト、トマトペースト、コーンスターチ、ガーリックビュール、ターメリック、コリアンダー、シナモン、カルダモン、クローブ、唐辛子、ローレル、(一部にカシューナッツを含む)、オクラ、トマト、レモンジュース(濃縮還元)、レッドオニオン、フライドオニオン、パセリ、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、こま	カレールー(玉葱(日本)、トマトビュールレーブ(イタリア産トマト使用))、オクラ(ベトナム)、トマト(日本)、レッドオニオン(日本、オーストラリア、他)、レッドキャベツプラウト(日本)	カシューナッツ、ごま	201	3.4	14.1	15.2	1.6	588	10.1	18.2	96.0	2.3	使用なし	使用なし	菜種油、バーム油、ひまわり油、オリーブ油
 7種の野菜のラタトゥイユカレー	玉葱、ホールトマト、野菜ブイヨン、トマトペースト、オニオンソテー、なたね油、ダイズトマト、炒め野菜ペースト(玉葱、にんじん、オリーブ油、セロリ)、食塩、ガーリックビュール、コリアンダー、ジンジャーペースト、コーンスターチ、砂糖、クミン、チリパウダー、バジル、唐辛子、オレガノ、シナモン、カルダモン、タイム、ローレル、野菜ミックス(ズッキーニ、なす、赤パプリカ、黄パプリカ、食塩、揚げ油(バーム油))、セロリ、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、オレガノ、食塩、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、こま	カレールー(玉葱(日本)、ホールトマト(イタリア産トマト使用)、ズッキーニ(ベトナム)、なす(ベトナム)、赤パプリカ(ベトナム)、黄パプリカ(ベトナム))、セロリ(スペイン産)	ごま	154	2.2	10.3	13.0	1.2	557	9.1	15.5	95.2	2.0	きび砂糖	使用なし	大豆油、菜種油、オリーブ油、バーム油、ひまわり油
バターチキンカレー	玉葱、トマトペースト、ソテードオニオン、大豆油、生姜、ガーリック、チキンエキス、香辛料、砂糖、生クリーム、ローストカシューナッツペースト、ココナッツミルクパウダー、でん粉、食塩、バター、鶏肉、インゲン、ヨーグルト、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、バター、食塩、クミンパウダー、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、こま	玉葱(日本)、ガーリック(日本)、鶏肉(ブラジル、タイ)、インゲン(タイ、グアテマラ、ポルトガル、インド)	乳、カシューナッツ、ごま、鶏肉	233	10.6	16.2	11.2	1.6	646	18.5	22.1	93.2	2.5	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
 パラクマサラ(ほうれん草のカレー)	玉葱、ほうれん草ビュール(ほうれん草、大豆油)、ココナッツミルク、なたね油、トマトビュール、人参ビュール、コリアンダー、しょうゆ、砂糖、食塩、クミン、酵母エキスパウダー、コーンスターチ、ジンジャーペースト、カレー粉、ガーリックビュール、唐辛子、ターメリック、(一部に小麦・大豆を含む)玉葱、ほうれん草、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、食塩、トマト、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、こま	カレールー(玉葱(日本)、ほうれん草ビュール(日本))、玉葱(日本)、ほうれん草(日本、ベトナム)、トマト(日本)	小麦、ごま、大豆	184	2.9	13.9	11.7	1.7	590	9.9	19.5	93.8	2.5	砂糖	使用なし	大豆油、菜種油、オリーブ油、ひまわり油
 ベイガンバルタ	玉葱、トマト・ビュールレーブ、オニオンソテー、菜種油、トマトビュール、カシューナッツペースト、野菜ブイヨン、ココナッツミルク、食塩、クミン、酵母エキスパウダー、ジンジャーペースト、トマトペースト、コーンスターチ、ガーリックビュール、ターメリック、コリアンダー、シナモン、カルダモン、クローブ、唐辛子、ローレル、(一部にカシューナッツを含む)、揚げ茄子、玉葱、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、香辛料、食塩、フライドオニオン、米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、こま	カレールー(玉葱(日本)、トマト・ビュールレーブ(イタリア産トマト使用))、揚げ茄子(ベトナム)、玉葱(日本)	カシューナッツ、ごま	205	2.5	15.7	13.3	1.6	614	9.5	21.5	95.6	2.4	使用なし	使用なし	菜種油、バーム油、オリーブ油、ひまわり油
ぶどう山椒の麻婆カレー	玉葱、長葱、黒胡麻、胡麻油、カシューナッツペースト、醤油、チキンエキス、なたね油、清酒、食塩、砂糖、ホウキエキス、コーンスターチ、ガーリックペースト、干し椎茸、醸造酢、香辛料、(原材料の一部に小麦を含む)+豆腐、豚肉、ヤングコーン、ねりごま、ごま油、ニラ、山椒香味油、ぶどう山椒	玉葱(日本)、長葱(日本)、豚肉(米国、カナダ、メキシコ)、香辛料(日本)、ぶどう山椒(日本)	小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉	170	9.7	10.4	9.5	2.0	577	17.5	15.7	91.4	2.9	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
野菜の आवィヤル(南インド風ヨーグルトの野菜カレー)	ヨーグルト、玉葱、トマト・ジュースづけ、なたね油、野菜ブイヨン、オニオンソテー、香辛料、トマトペースト、食塩、砂糖、コーンスターチ、ジンジャーペースト、ガーリックビュール、カレー粉、香味油、(一部に乳成分を含む)グルルズッキーニ、オクラ、赤ピーマン、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)米、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、塩、こま	玉葱(日本)、トマト・ジュースづけ(イタリア)、グルルズッキーニ(ベトナム)、オクラ(ベトナム)、赤ピーマン(チリ、ポルトガル)	乳、ごま	163	3.1	11.3	12.1	1.7	568	10.1	16.7	94.2	2.6	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		

お粥

*この表示値は、目安です。

商品名	原材料名	主要食材の産地	特定原材料等 28品目	Sサイズ相当(180g当たり)					Rサイズ相当(250g当たり)					Lサイズ相当(360g当たり)					砂糖	はちみつ	油
				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)	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)	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)			
オクラともずくの焙じ茶粥	チキンガラスープ、米、食塩(一部に鶏肉を含む)、かぶ、もずく、食塩、ほうじ茶、かつお節、オクラ塩麹和え(オクラ、塩麹)、ながいも、ねりうめ	米(日本)、かぶ(スペイン)、もずく(日本)、オクラ(ベトナム)、ながいも(日本)	鶏肉、やまいも	53	2.3	0.2	10.6	1.3	75	3.3	0.3	14.8	1.9	105	4.6	0.4	20.7	2.6	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
かぼちゃと柚子の冬至粥	チキンガラスープ、米、食塩、鶏肉、かぼちゃピューレ、かぼちゃ、れんこん、あずき、チキンブイヨン(えびを含む)、ジンジャーペースト、ごま油、食塩、ゆず皮、かいわれ大根	米(日本)、鶏肉(ブラジル)、かぼちゃ(日本)、あずき(日本)、かいわれ大根(日本)	えび、ごま、鶏肉	112	5.8	3.4	14.6	1.1	156	8.0	4.8	20.3	1.5	219	11.2	6.7	28.4	2.1	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
完熟トマトの雫とモッツアレラのOKAYU(おかゆ)	チキンガラスープ、米、食塩、トマトコンソメ(一部にゼラチンを含む)、パルメザンチーズ、生クリーム、ドライトマトオイル漬け、食塩、バジル、ルッコラ、モッツアレラチーズ、アンチョビペースト	米(日本)、トマトコンソメ(日本産トマト使用)、バジル(日本)、ルッコラ(日本)、ドライトマトオイル漬け(チリ産トマト使用)	乳、鶏肉、ゼラチン	97	4.3	3.1	13.0	1.4	135	6.0	4.3	18.0	2.0	188	8.4	6.0	25.2	2.7	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
桜とひしおの花見粥	チキンガラスープ、米、食塩、和風だし(かつお枯節、いわし煮干し、カキエキスパウダー、椎茸、昆布)、豆乳(一部に大豆を含む)、真鯛、たけのこ水煮、白だし(砂糖、食塩、還元水あめ、しろうぼう、鰹節、たんぱく加水分解物、酵母エキス、かつおぶしエキス、醸造酢、こんぶエキス、酒精)(一部に小麦、大豆を含む)、食塩、(和風だし(かつお枯節、いわし煮干し、カキエキスパウダー、椎茸、昆布)、生醤油ひしお(一部に小麦・大豆を含む)、ゼラチン)、菜の花、桜花漬	米(日本)、真鯛(日本)、たけのこ水煮(日本産たけのこ使用)、菜の花(日本)	小麦 大豆 鶏肉 ゼラチン	70	4.7	0.9	10.8	1.3	98	6.5	1.3	15.0	1.8	137	9.1	1.8	21.0	2.5	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
3種の穀物と蓮根のかぼちゃ粥	チキンガラスープ、米、食塩、鶏肉、かぼちゃピューレー、かぼちゃダイス、れんこん、米麦水煮(ライ麦、発芽玄米、はと麦)、チキンブイヨン(原材料の一部にえびを含む)、ごま油、ブラックペッパー、三つ葉	米(日本)、鶏肉(ブラジル)、かぼちゃピューレー(日本産かぼちゃ使用)、かぼちゃダイス(日本産かぼちゃ使用)	えび、ごま、鶏肉	104	4.7	3.1	14.2	0.9	144	6.5	4.3	19.8	1.3	201	9.1	6.0	27.7	1.8	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
瀬戸内産真鯛の鯛粥	チキンガラスープ、米、食塩、鯛出汁、かぶ、鯛白身、椎茸、ごま油、昆布出汁(昆布、食塩、寒天)、食塩+生姜餡(生姜、醤油(原材料の一部に小麦を含む)、三温糖、寒天)、三つ葉、すりごま	米(日本)、かぶ(日本)、鯛白身(日本)、椎茸(日本)、三つ葉(日本)、すりごま(パラグアイ、メキシコ他)	小麦、ごま、大豆、鶏肉	65	2.7	1.8	9.5	0.8	91	3.8	2.5	13.3	1.1	127	5.3	3.5	18.6	1.6	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
瀬戸内産真鯛の七草粥	チキンガラスープ、米、食塩+鯛出汁、かぶ、鯛白身、椎茸、ごま油、昆布出汁(昆布、食塩、寒天)、食塩、七草(ほとけのざ、ごぎょう、すずな、なずな、はこべら、すずしろ、せり)、生姜、醤油(原材料の一部に小麦を含む)、三温糖、寒天、三つ葉、すりごま	米(日本)、かぶ(日本)、鯛白身(日本)、椎茸(日本)、七草(日本)、三つ葉(日本)、すりごま(パラグアイ、メキシコ他)	小麦、ごま、大豆、鶏肉	65	2.7	1.8	9.5	0.8	91	3.8	2.5	13.3	1.1	127	5.3	3.5	18.6	1.6	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
トマトと玉子の中華粥	粥ベース(チキンガラスープ、米、食塩(一部に鶏肉を含む))、スープベース(野菜(玉葱、レッドベルベッパー、トマト、セロリ)、トマトジュース、オリーブ油、ガーリック、食塩)、トマト、卵、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、フィッシュソース、おろし生姜、ごま油、枝豆マリネ(枝豆、りんご酢、三温糖)	粥ベース(米(日本))、スープベース(玉葱(日本)、レッドベルベッパー(アメリカ)、トマト(イタリア)、セロリ(アメリカ)、トマトジュース(イタリア産トマト使用))、トマト(日本)、卵(日本)、枝豆(インドネシア)	卵、ごま、大豆、鶏肉、りんご	122	4.9	6.5	11.0	0.9	169	6.8	9.0	15.3	1.2	237	9.5	12.6	21.4	1.7	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
豚肉と半熟玉子のタイ風粥	チキンガラスープ、米、食塩、フィッシュソース、味付け肉団子(豚もも肉、豚脂肪、おろしにんにく、生姜、魚醤、醤油、食塩、卵白粉末、香辛料)、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、豚肉を含む)、ジンジャーペースト、フライドオニオン、香菜、半熟たまご、フィッシュソース、輪切り唐辛子	米(日本)、味付け肉団子(日本産豚肉使用)、香菜(日本)、半熟玉子(日本産卵使用)	小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉	147	10.4	7.9	8.5	1.0	204	14.5	11.0	11.8	1.4	286	20.3	15.4	16.5	2.0	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		
真鯛とポツタルガのOKAYU	チキンガラスープ、米、食塩、牛乳または加工乳、マッシュルーム、カリフラワー(ロマネスコ)、真鯛、白だし(砂糖、食塩、還元水あめ、しろうぼう、鰹節、たんぱく加水分解物、酵母エキス、かつおぶしエキス、醸造酢、こんぶエキス、酒精)(一部に小麦・大豆を含む)、バター、アンチョビペースト、ゆず皮・ポツタルガパウダー	米(日本)、マッシュルーム(オランダ)、カリフラワー(ロマネスコ)(エクアドル共和国)、真鯛(日本)、ゆず皮(日本)	乳、小麦、大豆、鶏肉	83	5.0	2.0	11.2	1.2	115	7.0	2.8	15.5	1.6	161	9.8	3.9	21.7	2.3	砂糖、はちみつ、油はベジタリアンメニューのみ調査しております。		

サイドメニュー

商品名	原材料名	原材料名	特定原材料等 28品目	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)
石窯パン	小麦粉、オリーブ油、ライ麦粉、還元水飴、粗塩、パン酵母、モルト、醸造酢、ビタミンC ※小麦、卵、乳成分、落花生を使用した製品と共通の設備で製造しています。	小麦粉(米国、カナダ)	小麦 ※卵、乳成分、落花生を使用した製品と共通の設備で製造しています。	144	4.9	1.8	27.2	0.6
キッズパン	小麦粉、オリーブオイル、砂糖、食塩、パン酵母、モルトエキス	小麦(国産小麦使用)	小麦 *乳成分、卵、くるみ、大豆、ごま、オレンジ、バナナを使用した設備で製造しています。	112	3.0	1.0	20.0	0.4
白胡麻ご飯(180g)	米、白ごま、食塩、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)	米(日本)、白ごま(米国、グアテマラ、ボリビア、エチオピア他)	ごま	387	6.7	4.1	80.8	0.7
全粒粉パン	小麦粉、小麦粉全粒粉、牛乳、砂糖、オリーブオイル、上新粉、パン酵母、食塩、モルトエキス、(一部に小麦・乳成分を含む)	小麦粉、小麦粉全粒粉(日本産小麦使用)	乳、小麦 *卵、オレンジ、くるみ、ごま、大豆、バナナを使用した製品と共通の設備で製造しています。	164	5.4	2.6	29.7	0.8
フォカッチャ	パン(小麦粉、オリーブ油、サワー種、粗塩、パン酵母、モルト、ビタミンC)、オリーブ油、岩塩	小麦粉(アメリカ、カナダ、日本産小麦使用)	小麦 ※小麦、卵、乳成分、落花生を使用した製品と共通の設備で製造しています。	167	5.3	5.1	24.9	0.7

サラダ(店舗限定)

商品名	原材料名	主要食材の産地	特定原材料等 28品目	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)
3種のデリのグリーンサラダ	グリーンカール、人參ラベ(人參、りんご酢、食塩)、クミン、豆苗、かぼちゃサラダ(かぼちゃ、ピーカンナッツ、食塩、シナモンシュガー、マヨネーズ(一部に卵、りんごを含む))、ピーツヨーグルト(ピーツ、ヨーグルト、食塩)、グレープフルーツ、赤パプリカ、黄パプリカ	グリーンカール(日本)、人參ラベ(日本産人參使用)、豆苗(日本)、かぼちゃ(トンガ、日本、メキシコ他)、グレープフルーツ(メキシコ)、赤パプリカ(韓国、オランダ、日本、NZ他)、黄パプリカ(韓国、オランダ、日本、NZ他)	卵、乳、りんご	114	3.3	3.3	17.7	0.7
鶏むね肉とピーカンナッツのグレイズサラダ	グリーンカール、ピーカンナッツ、鶏肉加工品(鶏肉、塩こうじ)、人參ラベ(人參、りんご酢、食塩)、雑穀米(はだか麦、もち玄米、丸麦、発芽玄米、黄大豆、もち麦、もち黒米、黒大豆、小豆、もち赤米、たかきび、とうもろこし、もちきび、もちあわ、ハト麦、食塩、魚醤、焼酎、穀物発酵液、ひえ)、ヤングコーン、りんご酢、ズッキーニ、オレガノ、ブラックベリー、赤パプリカ、黄パプリカ	グリーンカール(日本)、ピーカンナッツ(米国)、鶏肉加工品(日本産鶏肉使用)、人參ラベ(日本産人參使用)、雑穀米(日本産雑穀使用)、ヤングコーン(ベトナム)、ズッキーニ(ベトナム)、ブラックベリー(セルビア)赤パプリカ(韓国、オランダ、日本、NZ他)、黄パプリカ(韓国、オランダ、日本、NZ他)	大豆、鶏肉、りんご	204	12.2	8.1	20.6	0.6
夏野菜とタンドリーチキンのサラダ	グリーンカール、赤パプリカ、黄パプリカ、アーモンド、鶏肉加工品(原材料の一部に乳成分、鶏肉を含む)、グリン野菜(ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマン)、食塩、ミックスナッツ(アーモンド、マカダミア、くるみ、カシューナッツ)、コリアンダー、ごま、クミン、食塩、ヤングコーン、グレープフルーツ	グリーンカール(日本)、パプリカ(韓国、オランダ、日本、NZ他)、鶏肉加工品(国産鶏肉使用)、グリン野菜(イタリア産野菜使用)、ヤングコーン(ベトナム)、グレープフルーツ(メキシコ)	乳、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ごま、鶏肉	100	8.5	2.6	10.6	0.8
あしきた玉葱と醤油麹のドレッシング	食用植物油(大豆油、なたね油)、たまねぎ、醸造酢、しょうゆ麹、砂糖、卵黄、食塩、しょうゆ、ビーフエキス調味料、香辛料、(一部に小麦・卵・大豆・牛肉を含む)	玉葱(日本)	小麦、卵、牛肉、大豆	99	0.2	10.1	1.9	0.5
バルサミコとレーズンのドレッシング	食用植物油(ひまわり油、オリーブ油)、りんご酢、砂糖、ぶどう酢、レーズン、食塩、香辛料、(一部にりんごを含む)	レーズン加工品(アメリカ産レーズン使用)	りんご	96	0.0	9.5	2.6	0.5

デザート

商品名	原材料名	主要食材の産地	特定原材料等 28品目	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)
安納焼芋と黒糖ミルクのチェ	ゆであずき、白玉、安納焼芋、くるみ、ひよこ豆、コーン、きび砂糖、ミルクアイス、牛乳または加工乳、加工黒糖、シナモンシュガー	ゆであずき(北海道産あずき使用)、安納焼芋(鹿児島産安納芋使用)、くるみ(米国)、ひよこ豆(米国等)、コーン(日本)	乳、くるみ	328	8.1	11.5	48.1	0.1
無花果チャツネとシナモンオレンジのチェ	さつま芋、食塩、大麦グラノーラ、オレンジ、シナモンシュガー、牛乳、きび砂糖、無花果チャツネ(いちじく、砂糖、加工黒糖、赤ワイン、しょうが、香辛料)、ゼラチン、くるみ、アイスクリーム	さつま芋(ベトナム)、オレンジ(メキシコ)、無花果チャツネ(兵庫県産無花果使用)、くるみ(米国)	乳、オレンジ、くるみ、ゼラチン * 原材料の一部の製造工場では小麦を含む製品を製造しております。	247	5.9	6.8	40.6	0.6
ココナッツプリンと4種のフルーツのチェ	ココナッツミルク、牛乳、ゼラチンパウダー、きび砂糖、パッションフルーツピューレ、果実加工品(ライム(果皮を含む))、パインアップル、ピーチスライス、マカダミアナッツ、ペパーミント、レンズ豆館、アイスクリーム	ココナッツミルク(タイ産ココナッツ使用)、パッションフルーツピューレ(エクアドル、ペルー産パッションフルーツ使用)、果実加工品(ライム(果皮を含む)) (メキシコ他ライム使用)、パインアップル(コスタリカ)、ピーチスライス(チリ)、アイスクリーム(日本産他生乳使用)	乳、もも、ゼラチン	233	4.9	12.4	25.5	0.1
さつま芋と白胡麻シロップのチェ	ゆであずき、白玉、ローストアーモンド、ひよこ豆、コーン、きび砂糖、ミルクアイス、牛乳、いりごま、ねりごま、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、さつまいも、加工黒糖	ゆであずき(北海道産小豆使用)、ローストアーモンド(米国)、いりごま(米国)、グアテマラ、ポリビア、エチオピア他)、ねりごま(米国、グアテマラ、ポリビア、エチオピア他)ひよこ豆(トルコ他)、コーン(日本)、ミルクアイス(日本産生乳使用)	乳、アーモンド、ごま	386	12.0	10.4	61.1	0.1
白玉入り黒胡麻ぜんざい	ゆであずき、ねりごま、白玉(もち米粉)、抹茶白玉(もち米粉、抹茶、白玉粉、酵素、原材料の一部に大豆を含む)、ごま油、いりごま	ゆであずき(北海道産小豆使用)、ねりごま(ポリビア、ベトナム産ごま使用)、いりごま(北中南米、アフリカ)	ごま、大豆	324	5.9	5.4	63.0	0.3
豆乳プリンと3種の柑橘のチェ	豆乳、きび砂糖、ゼラチン、オレンジ、グレープフルーツ、ゆず加工食品、レンズ豆館、マカダミアナッツ(マカダミアン、食塩、植物油)、ミルクアイス * 原材料の一部の製造工場では小麦を含む製品を製造しております。	レンズ豆館(米国産レンズ豆使用)、オレンジ(メキシコ、トルコ)、グレープフルーツ(メキシコ)、マカダミアナッツ(南アフリカ、マラウイ産マカダミア使用)、ミルクアイス(日本産生乳使用)	乳、オレンジ、大豆、ゼラチン	204	6.5	9.3	23.5	0.1
マンゴーとココナッツシロップのチェ	レンズ豆館、白玉、マンゴー、マカダミアナッツ、ひよこ豆、コーン、ミルクアイス、ココナッツミルク、きび砂糖	レンズ豆館(米国産レンズ豆使用)、マンゴー(タイ)、マカダミアナッツ(オーストラリア)、ひよこ豆(米国等)、コーン(日本)、ココナッツミルク(タイ産ココナッツ使用)	乳	354	7.0	17.3	42.8	0.1
ラズベリーとココナッツシロップのチェ	ココナッツミルク、牛乳、きび砂糖、レンズ豆館、大麦グラノーラ、白玉、さつまいも、食塩、アイスクリーム、レッドラズベリー、きび砂糖、乾燥果実製品(ココナッツ果肉、砂糖、食塩)	さつまいも(ベトナム)、ラズベリー(チリ)、アイスクリーム(日本産他生乳使用)	乳	340	5.7	13.2	49.6	0.4

ドリンク

商品名	原材料名	特定原材料等 28品目	エネルギー (kcal)	カフェイン
コーヒー	コーヒー	該当なし	6	●
アイスコーヒー	コーヒー	該当なし	9	●
アイスカフェオレ	コーヒー、牛乳または加工乳	乳	65	●
ウーロン茶(花いろ烏龍茶)	ウーロン茶	該当なし	0	●
アイスウーロン茶(花いろ烏龍茶)	ウーロン茶	該当なし	0	●
紅茶	紅茶(島根県産)	該当なし	4	●
アイ스티ー	紅茶(鹿児島県産)	該当なし	2	●
オレンジジュース	オレンジ、オレンジ香料	オレンジ	85	—
ハイネケン	麦芽、ホップ	該当なし	144	—

ドリンク(季節限定商品)

商品名	原材料名	特定原材料等 28品目	エネルギー (kcal)	カフェイン
瀬戸田レモンのレモネード(Iced/Hot)	レモン、三温糖、蜂蜜	該当なし *蜂蜜を使用しております。	HOT66 ICED 79	—
すりおろしジンジャーソーダ(辛口)	三温糖、おろししょうが、ソーダ	該当なし	40	—
3種のりんごジュース	りんご、酸化防止剤(ビタミンC)	りんご	62	—
瀬戸田の柑橘(かんきつ)ジュース	オレンジ(ネーブルオレンジ)、はるか、不知火、はっさく	オレンジ	74	—
職人のほうじ茶のチャイ(Iced/Hot)	牛乳または加工乳、三温糖、加工黒糖、ほうじ茶、生姜、シナモンシュガー、クローブ、カルダモン	乳	136	●
ミントソーダ	炭酸水、グラニュー糖、レモンジュース(濃縮還元)、食塩、ペパーミントまたはスペアミント	該当なし	78	—
ライムソーダ	炭酸水、グラニュー糖、ライム、果実加工品(ライム(果皮を含む)、食塩)	該当なし	67	—
無花果(いちじく)チャツネのラッシー	牛乳または加工乳、ヨーグルト、チャツネ(いちじく、砂糖、加工黒糖、赤ワイン、生姜、香辛料)	乳	147	—
桃とローズマリーのラッシー	牛乳または加工乳、ヨーグルト、グラニュー糖、桃ピューレ、果実加工品(ライム(果皮を含む))、ローズマリー	乳、もも	160	—
桜のサイダー	グラニュー糖、梅酢、桜花漬、りんご酢	りんご	63	—
柚子と梅のレモネード	ゆず加工品、きび砂糖、レモンジュース(濃縮還元)、梅酢	該当なし	HOT 47 ICED 71	—

ドリンク(店舗限定商品)

商品名	原材料名	特定原材料等 28品目	エネルギー (kcal)	カフェイン
黒糖ジンジャーラテ	牛乳または加工乳、加工黒糖、きび砂糖、生姜、赤唐辛子、シナモン、クローブ	乳	162	—
黒糖ジンジャーエール	炭酸水、加工黒糖、きび砂糖、生姜、赤唐辛子、シナモン、クローブ、レモン	該当なし	59	—
柚子ティーソーダ	炭酸水、紅茶、ゆず、甜菜糖蜜、砂糖	該当なし	79	●