



【食物アレルギーをお持ちのお客様へ 必ずご一読ください】

*食品表示法に従って特定原材料等27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な場合は記載がございませんのでご注意ください。
*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ないお客様や、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。
*特定原材料等27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。お客様自身によるご判断をお願い申し上げます。

*この数値は目安です。

	使用食材	主要食材の産地	特定原材料等 27品目	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
海老と魚貝のおだし *「お挽」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	魚のブイオン（白身魚（ホキ、まだら、鯛）、野菜（玉葱、セロリ）、その他）、あさりブイオン（あさり、日本酒、昆布）、コンソメ（鶏肉、チキンブイオン、野菜（玉葱、人参、セロリ）、ホールトマト、卵白、その他）、日本酒、みりん、食塩、昆布、粉末しいたけ、（原材料の一部に乳成分を含む）、たけのこ水蒸、きくらげ、揚げなす、味付大根（大根、醤油、食塩（原材料の一部に小麦を含む））、エビ（ブラックタイガー）、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖繩の塩、エリンギ茸、ほうれんそう、大根、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖繩の塩、人参、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖繩の塩、鯛切り落とし、沖繩の塩、糸みつば、ゆず	たけのこ水蒸（九州）、きくらげ（宮崎県諸塚村）、揚げ茄子（ベトナム）、だいこん（日本）、エリンギ（日本）、ほうれん草（日本）、人参（日本）、鯛（愛媛県）、糸みつば（日本）、ゆず（日本）	乳、卵、小麦、えび、大豆、鶏肉	91	9.6	1.4	9.9	886	2.3
オマール海老の味噌汁 *「お挽」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、清酒、あさりブイオン（あさり、日本酒、昆布、あさりブイオン）、西京白味噌、仙台味噌、清酒、絹とうふ、すり身（グチ・タラ）、むき海老、卵白、コーンスターチ、沖繩の塩、ジンジャーペースト、オマール海老ブイオン（オマールエビヘッド、トマトピューレ、野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく、パセリ）、ワイン、ホールトマト、ブランドー、オリーブ油、植物油類、酢漬けタラゴン、食塩、香辛料、（原材料の一部に大豆を含む））、長芋、醸造酢、セロリ、糸みつば、しらが葱もどき、パン	ぐち（タイ）、タラ（米国）、むき海老（マレーシア）、長芋（日本）、セロリ（日本）、糸みつば（日本）、しらが葱もどき（日本）	小麦、卵、えび、大豆、やまいも	96	6.8	1.3	14.2	774	2.0
野菜の餅巾着と牛肉のお挽 *「お挽」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	コンソメ（牛肉、鶏ガラ、鶏肉、牛骨、野菜（玉葱、人参、セロリ）、その他）、あさりブイオン（あさり、日本酒、昆布）、チキンブイオン、グラスドビアン、日本酒、みりん、食塩、醤油、魚醤加工品（いわし、鶏肉、食塩）、（原材料の一部に卵、小麦を含む）、大根おろし、コーンスターチ、油揚げ、清酒、本みりん、しょうゆ、三温糖、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、かぼちゃピューレ、枝豆、しゃぶしゃぶもち、味付大根（大根、醤油、食塩（原材料の一部に小麦を含む））、ほうれんそう、牛肉、清酒、本みりん、しょうゆ、三温糖、だし昆布、ししとう、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖繩の塩、チェリートマト、人参、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖繩の塩、ゆず	大根おろし（日本）、かぼちゃピューレ（日本）、枝豆（タイ）、大根（日本）、ほうれん草（日本）、牛肉（カナダ）、ししとう（日本、オマール、韓国）、チェリートマト（日本）、人参（日本）、ゆず（日本）	卵、小麦、牛肉、大豆、鶏肉	180	11.1	5.9	20.5	1118	2.8
根菜ときのこの南瓜おだし（昼夜焼） *「お挽」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	かぼちゃピューレー、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、豚挽肉、ささがきごぼう、人参、こんにゃく、ぶなしめじ、えのき、油揚げ、味付大根（大根、醤油、食塩（原材料の一部に小麦を含む））、仙台味噌、清酒、しょうゆ、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、かつお粉末、沖繩の塩、糸みつば	かぼちゃピューレー（日本）、豚挽肉（カナダ）、ささがきごぼう（日本）、人参（日本）、ぶなしめじ（日本）、えのき（日本）、大根（日本）、糸みつば（日本）	小麦、大豆、豚肉	99	6.0	3.9	10.0	749	1.9
根菜ときのこの南瓜おだし（朝焼） *「お挽」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	かぼちゃピューレー、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、豚挽肉、ささがきごぼう、人参、こんにゃく、ぶなしめじ、えのき、油揚げ、味付大根（大根、醤油、食塩（原材料の一部に小麦を含む））、仙台味噌、清酒、しょうゆ、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、かつお粉末、沖繩の塩、糸みつば	かぼちゃピューレー（日本）、豚挽肉（カナダ）、ささがきごぼう（日本）、人参（日本）、ぶなしめじ（日本）、えのき（日本）、大根（日本）、糸みつば（日本）	小麦、大豆、豚肉	86	5.2	3.4	8.6	650	1.7
鱈のパイ焼きとブロックリーのすり流し *「お挽」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、牛乳、ベシメルソース（牛乳、小麦粉、バター、生クリーム、食塩、香辛料）、ブロックリーピューレ、清酒、本みりん、しょうゆ、乾燥しいたけダイス、乾燥しいたけ粉末、沖繩の塩、味付大根（大根、醤油、食塩（原材料の一部に小麦を含む））、長ねぎ、すずきフィール、西京白味噌、仙台味噌、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、コーンスターチ、パイシート、卵、ねりうめ、焼きのり、レッドオニオン	ブロックリーピューレ（中国）、しいたけダイス（宮崎県諸塚村）、しいたけ粉末（宮崎県諸塚村）、大根（日本）、長ねぎ（日本）、すずきフィール（瀬戸内海または台湾）、卵（日本）、レッドオニオン（日本、米国他）	乳、小麦、卵、大豆	119	7.0	4.7	12.2	714	1.8
はかた一番どりの朝粥 *「お挽」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	お粥ベース（チキンブイオン、米、食塩）、チキンエキス（鶏骨）、沖繩の塩、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖繩の塩、三温糖、はかた一番どりの団子（鶏肉、れんこん、甘酒濃縮液、粉末状大豆たん白、食塩、香辛料/酒糟）、ちりめん、レモン、春巻きの皮（小麦粉、ココナツオイル、食塩）、カイエンペッパー、沖繩の塩、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、乾燥トマト、アップルピネガー、ほじそ、カイワレ	お粥ベース（国産米）、鶏むね挽肉（日本）、鶏もも挽肉（日本）、ちりめん（日本）、レモン（日本、米国、NZ、チリ）、乾燥トマト（イタリア）、ほじそ（日本）、かいわれ（日本）	小麦、大豆、鶏肉、りんご	155	9.0	5.0	18.4	407	1.0
はかた一番どりのお粥 *「お挽」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	お粥ベース（チキンブイオン、米、食塩）、チキンエキス（鶏骨）、沖繩の塩、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖繩の塩、三温糖、はかた一番どりの団子（鶏肉、れんこん、甘酒濃縮液、粉末状大豆たん白、食塩、香辛料/酒糟）、ちりめん、レモン、卵、鱈焼あら、本みりん、清酒、しょうゆ、カーネルコーンハニ、ピンクペッパー、ホール、春巻きの皮（小麦粉、ココナツオイル、食塩）、カイエンペッパー、沖繩の塩、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、ライム、セラチン粉、白ワイン、三温糖、ライム、乾燥トマト、アップルピネガー、鶏むね正肉、沖繩の塩、清酒、三温糖、鶏肉、チキンブイオン、野菜（玉葱、人参、セロリ）、ホールトマト、卵白、食塩、香辛料、沖繩の塩、ほじそ、カイワレ	お粥ベース（国産米）、鶏むね挽肉（日本）、鶏もも挽肉（日本）、ちりめん（日本）、レモン（日本、米国、NZ、チリ）、卵（日本）、ライム（米国、メキシコ他）、乾燥トマト（イタリア）、鶏むね正肉（日本）、ほじそ（日本）、かいわれ（日本）	小麦、卵、大豆、鶏肉、りんご、セラチン	250	16.8	8.4	26.9	621	1.6
8種のおだしと真鯛のお挽 *「お挽」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	魚のブイオン（白身魚（ホキ、まだら、鯛）、野菜（玉葱、セロリ）、その他）、あさりブイオン（あさり、日本酒、昆布）、野菜（玉葱、人参、にんにく）、日本酒、ホールトマト、オマール海老ブイオン、米味噌、ワイン、魚醤加工品（いわし、鶏肉、食塩）、チキンブイオン、オリーブ油、トマトペースト、マッシュルームソース、食塩、フォンデュ、チキンエキス、香辛料、（原材料の一部に乳成分、小麦、牛肉を含む）、ぶなしめじ、なめこ、ほうれんそう、ししとう、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖繩の塩、人参、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖繩の塩、鯛カマ煮つけ、味付大根（大根、醤油、食塩（原材料の一部に小麦を含む））、大根、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖繩の塩	ぶなしめじ（日本）、なめこ（日本）、ほうれん草（日本）、ししとう（日本、オマール、韓国）、真鯛かま煮つけ（瀬戸内海）、大根（日本）	乳、小麦、えび、牛肉、大豆、鶏肉	290	24.6	11.8	21.4	1692	4.3
檸檬すき焼き *「お挽」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	清酒、本みりん、しょうゆ、三温糖、だし昆布、もめん豆腐、牛肉、玉葱、清酒、本みりん、しょうゆ、三温糖、だし昆布、トマト、モッツァレラチーズ、レモン、パウダーチーズ、クレソン、卵	牛肉（カナダ）、玉葱（日本、米国他）、トマト（日本）、レモン（日本、米国、NZ、チリ）、クレソン（日本）、卵（日本）	乳、小麦、卵、牛肉、大豆	475	34.4	27.2	23.1	1259	3.2

【食物アレルギーをお持ちのお客様へ 必ずご一読ください】

*食品表示法に従って特定原材料等27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。
*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ないお客様や、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。
*特定原材料等27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。

*この数値は目安です。

	使用食材	主要食材の産地	特定原材料等 27品目	エネルギー	たんばく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
豚肉と枝豆の冷製すり流し 2018年6月リニューアル *「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	枝豆ピューレー、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、清酒、本みりん、しょうゆ、三温糖、だし昆布、ベジマメルソース（牛乳、小麦粉、バター、生クリーム、食塩、香辛料）、あさりブイヨン（あさり、日本酒、昆布、あさりブイヨン）、トマト、大葉、みょうが、豚加工品（豚肉、しょうゆ、みりん、風味原料、（原材料の一部に小麦、大豆を含む））、グリル野菜ミックス（ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマン）、雑穀パフ（もち玄米、はだか麦、うるち玄米、胚芽押麦、もち麦、もち黒米、もち赤米、もちきび、ハト麦、とうもろこし、ひえ、もちあわ、黒大豆（黒千石50%、黒豆50%）、黄大豆、小豆）、ワーククリーム、果実加工品（ライムを含む）	枝豆ピューレー（中国産他枝豆使用）、トマト（日本）、豚加工品（イタリア産豚肉使用）、雑穀パフ（日本）	乳、小麦、大豆、豚肉	216	13.1	12.6	12.6	835	2.1
焼き鯖だしの冷たいお粥（朝晩） *「お椀」のみの情報です。「おにぎり・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	鯖焼あら、お粥ベース（チキンブイヨン、米、食塩）、ベジマメルソース（牛乳、小麦粉、バター、生クリーム、食塩、香辛料）、沖縄の塩、魚肉すりみ（魚肉、でん粉、砂糖、食塩、魚介エキス）、卵白、釜揚げしらす、しょうゆ、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、キュウリ、沖縄の塩、黄ピーマン、春巻きの皮（小麦粉、ココナツオイル、食塩）、カイエンペッパー、沖縄の塩、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、卵、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖縄の塩、三温糖、人参、大根、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、しょうゆ、本みりん、清酒、生姜、アップルピネガー、コーンスターチ、沖縄の塩、乾燥トマト、アップルピネガー	お粥ベース（国産米）、魚肉すり身（タイ・ミャンマー産ぐち、米国産タラ使用）、釜揚げしらす（日本）、卵（日本）	乳、小麦、卵、大豆、鶏肉、りんご	152	9.1	3.3	21.5	1106	2.8
焼き鯖だしの冷たいお粥（昼夜晩） *「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	鯖焼あら、お粥ベース（チキンブイヨン、米、食塩）、ベジマメルソース（牛乳、小麦粉、バター、生クリーム、食塩、香辛料）、沖縄の塩、魚肉すりみ（魚肉、でん粉、砂糖、食塩、魚介エキス）、卵白、釜揚げしらす、しょうゆ、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、キュウリ、沖縄の塩、黄ピーマン、卵、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖縄の塩、三温糖、人参、大根、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、しょうゆ、本みりん、清酒、生姜、アップルピネガー、コーンスターチ、沖縄の塩、春巻きの皮（小麦粉、ココナツオイル、食塩）、カイエンペッパー、沖縄の塩、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、乾燥トマト、アップルピネガー、ちりめん、レモン	お粥ベース（国産米）、魚肉すり身（タイ・ミャンマー産ぐち、米国産タラ使用）、釜揚げしらす（日本）、卵（日本）	乳、小麦、卵、大豆、鶏肉、りんご	197	11.7	4.3	27.8	1429	3.6
生姜と仙台みそ牛鍋 *「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	デミグラスソース（野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、牛肉、牛骨、鶏ガラ、トマトペースト、ワイン、小麦粉、植物油、食塩、香辛料）、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、チキンエキス（鶏骨）、仙台味噌、清酒、本みりん、しょうゆ、三温糖、だし昆布、コーンスターチ、沖縄の塩、牛肉、白ごま、玉葱、清酒、本みりん、しょうゆ、三温糖、だし昆布、味付大根（大根、醤油、食塩（原材料の一部に小麦を含む））、もめん豆腐、エリンギ、ブロッコリー、ジンジャーペースト、糸みつば、人参、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖縄の塩	牛肉（カナダ）、玉葱（日本他）、大根（日本）、エリンギ（日本他）、ブロッコリー（エクアドル）、ジンジャーペースト（日本産しょうが）、糸みつば（日本）、人参（日本他）	小麦、牛肉、ごま、大豆、鶏肉	450	29.6	26.1	24.2	1302	3.3
栗と鯛骨の朝粥 *「お椀」のみの情報です。「おにぎり・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	栗、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、えのきだけ、しいたけ、お粥ベース（チキンブイヨン、米、食塩）、鯛骨、根昆布だし、沖縄の塩、刻み生ゆず、ちりめん、レモン、春巻きの皮（小麦粉、ココナツオイル、食塩）、カイエンペッパー、沖縄の塩、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、乾燥トマト、アップルピネガー、ほじそ	栗（ポルトガル）、えのきだけ（日本）、しいたけ（日本）、お粥ベース（国産米）、ほじそ（日本）	小麦、大豆、鶏肉、りんご	137	5.6	1.4	25.6	836	2.1
栗と鯛骨のお粥 *「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	栗、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、えのきだけ、しいたけ、お粥ベース（チキンブイヨン、米、食塩）、鯛骨、根昆布だし、沖縄の塩、刻み生ゆず、ちりめん、レモン、卵、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、チキンエキス（鶏骨）、仙台味噌、清酒、本みりん、しょうゆ、三温糖、だし昆布、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、しょうゆ、本みりん、清酒、生姜、アップルピネガー、コーンスターチ、沖縄の塩、春巻きの皮（小麦粉、ココナツオイル、食塩）、カイエンペッパー、沖縄の塩、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、真鯛ほぐし身、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、山椒香味油、清酒、本みりん、しょうゆ、三温糖、だし昆布、沖縄の塩、いりごま、鶏肉、塩梅、乾燥トマト、アップルピネガー、ほじそ	えのきだけ（日本）、しいたけ（日本）、お粥ベース（国産米）、ほじそ（日本）	卵、小麦、ごま、大豆、鶏肉、りんご	220	11.2	4.0	34.8	1175	3.0
トマトと鶏肉の塩糀おだし *「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、鶏肉、塩糀、もめん豆腐、味付け大根、じゃがいも、なめこ、スープベース（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）、乾燥しいたけ粉末、根昆布だし、トマトペースト、西京白味噌、水菜、チェリートマト	鶏肉（日本）、味付け大根（日本）、じゃがいも（日本）、なめこ（日本）、水菜（日本）、チェリートマト（日本）	小麦、ごま、大豆、鶏肉	158	10.6	5.6	16.2	1195	3.0
トマトと鶏肉の塩糀おだし（朝） *「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、鶏肉、塩糀、もめん豆腐、味付け大根、じゃがいも、なめこ、スープベース（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）、乾燥しいたけ粉末、根昆布だし、トマトペースト、西京白味噌、水菜、チェリートマト	鶏肉（日本）、味付け大根（日本）、じゃがいも（日本）、なめこ（日本）、水菜（日本）、チェリートマト（日本）	小麦、ごま、大豆、鶏肉	136	8.9	4.9	14.0	1037	2.6
枝海老とらすの緑茶粥 *「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	煎茶、根昆布だし、お粥ベース（チキンブイヨン、米、食塩）、たけのこ水煮、れんこん、釜揚げしらす、なたね油、沖縄の塩、桜海老、なばな、釜揚げしらす、卵、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖縄の塩、三温糖、人参、大根、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、しょうゆ、本みりん、清酒、生姜、アップルピネガー、コーンスターチ、沖縄の塩、春巻きの皮（小麦粉、ココナツオイル、食塩）、カイエンペッパー、沖縄の塩、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、鶏むね正肉、沖縄の塩、清酒、三温糖、コンソメヴォライユ（鶏肉、チキンブイヨン、野菜（玉葱、人参、セロリ）、ホールトマト、卵白、食塩、香辛料）、沖縄の塩、ねりうめ	お粥ベース（国産米）、たけのこ水煮（日本）、れんこん（日本）、釜揚げしらす（日本）、桜海老（日本）、なばな（日本）、人参（日本）、大根（日本）、生姜（日本）、鶏むね正肉（日本）	小麦、卵、えび、大豆、鶏肉、りんご	157	10.1	2.9	22.6	1145	2.9



【食物アレルギーをお持ちのお客様へ 必ずご一読ください】

* 食品表示法に従って特定原材料等27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な場合は記載がございませんのでご注意ください。
* 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ないお客様や、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。
* 特定原材料等27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。

*この数値は目安です。

使用食材	主要食材の産地	特定原材料等 27品目	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
桜海老としらすの緑茶粥（朝）*「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	お粥ベース（国産米）、たけのこ水煮（日本）、れんこん（日本）、釜揚げしらす（日本）、桜海老（日本）、なばな（日本）	小麦、えび、鶏肉	105	5.7	1.4	17.5	703	1.8
豆腐と白身魚の淡雪椀*「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	スープベース（玉葱、海老、卵白、なたね油、コーンスターチ、野菜ピューロン、ジンジャーペースト、清酒、チキンピューロン、食塩、エキス（チキン、酵母）、砂糖、クリーム（乳製品）、香辛料）、絹とうふ、白菜、白身魚（赤魚）、沖縄の塩、ほじそ、ゆず	乳、卵、えび、大豆、鶏肉	307	24	15.3	18.4	1194	3.0
8種野菜と鶏肉の飛鳥鍋*「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	スープベース [たまねぎ、ピューロン（たまねぎ、にんじん、セロリ、白ワイン、香辛料）、オリーブ油、マッシュポテト、でん粉、チキンエキス、食塩、ガーリック、アンチョビ、香辛料]、西京白味噌、牛乳、クリーム、水菜、チェリートマト、かぼちゃ、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖縄の塩、人参、さつまいも、ブラウンマッシュルーム、鴨ロース肉、塩梅	乳、大豆、鶏肉	434	22.7	23.9	31.9	970	2.5
そら豆と鶏つくねの胡麻おだし*「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	スープベース [野菜（たまねぎ、白ねぎ、キャベツ、にんじん、ごぼう）、鶏肉、しょうが酢漬、でん粉、チキンエキス、しいたけ、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・鶏肉を含む）]、ねりごま、白ごま、沖縄の塩、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖縄の塩、三温糖、はかた一番どりの団子（鶏肉、れんこん、甘酒濃縮液、粉末状大豆たん白、食塩、香辛料/酒精）、そらまめ、赤玉葱、みょうが、白ごま	小麦、ごま、大豆、鶏肉	200	13.4	8.4	17.8	992	2.5
冬瓜と鱈（すずき）の生姜おだし（朝椀）*「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	スープベース [野菜（玉葱、キャベツ、生姜、太葱、ごぼう、人参）、鶏肉、押麦、チキンピューロン、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]、冬瓜、かつお節、沖縄の塩、オクラ、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、すずきフィール、キュウリ、しらが葱もどき	大豆、鶏肉、豚肉	83	6.6	1.6	10.5	917	2.3
冬瓜と鱈（すずき）の生姜おだし（昼夜椀）*「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	スープベース [野菜（玉葱、キャベツ、生姜、太葱、ごぼう、人参）、鶏肉、押麦、チキンピューロン、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]、冬瓜、かつお節、沖縄の塩、オクラ、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、すずきフィール、キュウリ、しらが葱もどき	大豆、鶏肉、豚肉	94	7.5	1.8	11.9	1043	2.6



【食物アレルギーをお持ちのお客様へ 必ずご一読ください】

*食品表示法に従って特定原材料等27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な場合は記載がございませんのでご注意ください。
*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ないお客様や、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ません。ご了承ください。
*特定原材料等27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。

*この数値は目安です。

使用食材	主要食材の産地	特定原材料等 27品目	*この数値は目安です。						
			エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量	
<p>野菜とトマトのお粥(朝晩) *「お粥」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。</p>	<p>お粥ベース(チキンブイオン、米、食塩)、スープベース[野菜(トマト、たまねぎ)、トマトジュース、トマトペースト、食塩、植物油(オリーブ油、大豆油)、ガーリック]、ミックスベジタブル(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))、ロマネスコカリフラワー、ベーコン(ダイスカット)、ドライトマトのオイル仕立て、おろしにんにく、根昆布だし、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、沖縄の塩、かつお粉末、大葉、パルミジャーノチーズ、春巻きの皮(小麦粉、ココナツオイル、食塩)、カイエンペッパー、沖縄の塩、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、乾燥トマト、アップルビネガー、ちりめん、レモン</p>	<p>乳、小麦、鶏肉、りんご</p>	165	7.9	4.5	23.1	909	2.3	
<p>野菜とトマトのお粥(昼夜晩) *「お粥」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。</p>	<p>お粥ベース(チキンブイオン、米、食塩)、スープベース[野菜(トマト、たまねぎ)、トマトジュース、トマトペースト、食塩、植物油(オリーブ油、大豆油)、ガーリック]、ミックスベジタブル(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))、ロマネスコカリフラワー、ベーコン(ダイスカット)、ドライトマトのオイル仕立て、おろしにんにく、根昆布だし、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、沖縄の塩、かつお粉末、大葉、パルミジャーノチーズ、春巻きの皮(小麦粉、ココナツオイル、食塩)、カイエンペッパー、沖縄の塩、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、卵、煮干魚類粉末(鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ)、沖縄の塩、三温糖、人参、大根、煮干魚類粉末(鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ)、しょうゆ、本みりん、清酒、生姜、アップルビネガー、コーンスターチ、沖縄の塩、乾燥トマト、アップルビネガー、ちりめん、レモン</p>	<p>乳、小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉、りんご</p>	202	10	6.4	26.1	1084	2.8	
<p>「夏季限定」5種野菜の冷製おでん *「お粥」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。</p>	<p>煮干魚類粉末(鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ)、スープベース[野菜(たまねぎ、白ねぎ、キャベツ、にんじん、ごぼう)、鶏肉、しょうゆが酢漬、でん粉、チキンエキス、しいたけ、みりん、押突、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・鶏肉を含む)]、沖縄の塩、根昆布だし、焼き茄子、オクラ、おかひじき、トマト、みょうが</p>	<p>小麦、大豆、鶏肉</p>	50	2.8	0.6	8.3	814	2.1	
<p>和風カレー鍋 *「お粥」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。</p>	<p>カレーソース(野菜(玉葱、生姜、にんにく)、トマト・ピューレーづけ、植物油、チキンブイオン、カレー粉、食塩、香辛料、(一部に大豆・鶏肉を含む))、しょうゆ、かつお粉末、トマト、オクラ、煮干魚類粉末(鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ)、揚げ茄子、豚肉、清酒、しょうゆ、ブラックペッパー荒挽、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、玉葱、清酒、しょうゆ、食用調合油(ひまわり油、オリーブ油)、かつお節</p>	<p>小麦、大豆、鶏肉、豚肉</p>	604	27.2	39.7	34.4	1625	4.1	
<p>3種の穀物の鴨南蛮 オレンジ風味 *「お粥」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。</p>	<p>だしベース(かつおだし、昆布エキス、ホークブイオン、砂糖、しょうが、食塩、酵母エキス)、沖縄の塩、根昆布だし(根昆布、食塩、寒天)、ジンジャーペースト、米麦水蒸(ライ麦、発芽玄米、はと麦)、ささがきごぼう、長ねぎ、なたね油、絹とうふ、煮干魚類粉末(鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ)、沖縄の塩、合鴨ロースト(合鴨肉、食塩、香辛料)、しらが葱もどき、こねぎ、オレンジ、キヌアパフ</p>	<p>オレンジ、大豆、豚肉</p>	201	17.1	6	19.6	1390	3.5	
<p>穴子と牛蒡のすき焼き *「お粥」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。</p>	<p>清酒、本みりん、しょうゆ、三温糖、だし昆布、バルサミコ酢、玉葱、ささがきごぼう、なたね油、清酒、本みりん、しょうゆ、三温糖、だし昆布、バルサミコ酢、トマト、セロリ、絹とうふ、煮干魚類粉末(鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ)、沖縄の塩、えのき、穴子、半熟卵</p>	<p>卵、小麦、大豆</p>	577	27.3	24.7	61.3	4115	10.5	



【食物アレルギーをお持ちのお客様へ 必ずご一読ください】

*食品表示法に従って特定原材料等27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な場合は記載がございませんのでご注意ください。
*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ないお客様や、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。
*特定原材料等27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。

*この数値は目安です。

	使用食材	主要食材の産地	特定原材料等 27品目	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	食塩相当量
女川産秋刀魚（さんま）つみれと焼き茄子の梅おだし *「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	だしベース（かつおだし、昆布エキス、ホークブイオン、砂糖、しょうが、食塩、酵母エキス）、ねりうめ、コーンスターチ、さんまつみれ（さんま、長ネギ、仙台味噌、しょうが、酒、デンプン、食塩、醤油(小麦、大豆を含む)）、ねりうめ、焼き茄子、オクラ、ふのり、糸みつば、長芋（長芋、醸造酢）	さんまつみれ（日本産さんま使用）、焼き茄子（ベトナム）、オクラ（ベトナム）、ふのり（国産）、糸みつば（日本）、長芋（日本）	小麦、大豆、豚肉、やまいも	97	7.9	3.0	9.5	1187	3.0
真鍋（まさば）と根菜の焙じ茶粥（朝晩） *「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	お粥ベース（チキンブイオン、米、食塩）、さばフレーク、ほうじ茶、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、椎茸スライス、根昆布だし（根昆布、食塩、寒天）、ジンジャーペースト、沖縄の塩、ごま油、れんこん、ささがきごぼう、クレスン、ごま油、白ごま、ちりめん、レモン、ゆば、カイエンペッパー、沖縄の塩、乾燥トマト、アップルビネガー	お粥ベース（国産米使用）、さばフレーク（日本）、椎茸スライス（日本）、れんこん（日本）、ささがきごぼう（日本）、クレスン（日本）、ちりめん（日本）	ごま、さば、大豆、鶏肉、りんご	131	5.4	4.2	17.9	825	2.1
真鍋（まさば）と根菜の焙じ茶粥（昼夜晩） *「お椀」のみの情報です。「ごはん・付け合せ等」の情報はこの用紙の下部をご参照下さい。	お粥ベース（チキンブイオン、米、食塩）、さばフレーク、ほうじ茶、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）椎茸スライス、根昆布だし（根昆布、食塩、寒天）、ジンジャーペースト、沖縄の塩、ごま油、れんこん、ささがきごぼう、クレスン、ごま油、白ごま、ちりめん、レモン、そうざい（ごぼう、魚肉、大豆油、油揚げ、グリーンピース、人参、大豆たん白、卵白、砂糖、食塩、醤油、小麦たん白、香辛料、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、ソルビット、豆腐用凝固剤）、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、しょうゆ、本みりん、清酒、生姜、アップルビネガー、コーンスターチ、沖縄の塩、ゆば、カイエンペッパー、沖縄の塩、乾燥トマト、アップルビネガー	お粥ベース（国産米使用）、さばフレーク（日本）、椎茸スライス（日本）、れんこん（日本）、ささがきごぼう（日本）、クレスン（日本）、ちりめん（日本）	卵、小麦、ごま、さば、大豆、鶏肉、りんご	203	8.7	8.0	24.1	1095	2.8
白菜ごまだれ（唐辛子）	茹で白菜、ねりごま、すりごま、しょうゆ、沖縄の塩、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、糸唐辛子	白菜（日本）	小麦、ごま、大豆	16	0.6	1.2	0.8	46	0.1
つけもの	塩漬（大根、人参、漬け原材料〔食塩、ゆず果汁〕）、キュウリ、沖縄の塩、ジンジャーペースト、いりごま	大根（日本）、人参（日本）、きゅうり（日本）	ごま	4	0.1	0.1	0.7	81	0.2
ズッキーニ梅エッセンス	ズッキーニ、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、ねりうめ、サワークリーム、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、本みりん	ズッキーニ（日本）	乳	11	0.2	0.8	0.8	49	0.1
紅白ピクルス	大根、三温糖、沖縄の塩、赤ワイン、アップルビネガー、かつお削りぶし、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、ベイリープス、大根、三温糖、沖縄の塩、アップルビネガー、かつお削りぶし、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、ベイリープス	大根（日本）	りんご	4	0.1	0	0.8	85	0.2
ごはん	米	米（国産）	-	290	4.5	0.5	66.8	2.0	0
季節ごはん（夏）	米、いりごま、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、沖縄の塩、清酒、仙台味噌、バジル、煮干魚類粉末（鰹節、いわし煮干し、昆布、椎茸、あじ）、本みりん、清酒、三温糖、焼きのり、ピンクペッパーホール	米（国産）	ごま、大豆	282	5.4	1.7	61.2	235	0.6
季節ごはん（秋冬）	米、だし昆布、しょうゆ、沖縄の塩、食用調合油（ひまわり油、オリーブ油）、焼きのり、揚げちりめん、沖縄の塩、ブラックペッパー、こねぎ	米（国産）	小麦、大豆	317	5.0	2.0	69.8	479	1.2