

おにぎり弁当

2022年8月1日改訂

メニュー名	材料名	原材料	アレルギー
おにぎり	おにぎり	米(国産米)、食塩	—
昆布煮	昆布煮	昆布、たん白加水分解物、砂糖、水飴、食塩、ごま、デキストリン、寒天/着色料(カラメル)、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、香料、保存料(ソルビン酸K)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、	小麦・ごま・大豆
梅干し	梅干し	梅、漬け原材料(砂糖、食塩、醸造酢)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、V. B1、香料	—
海苔	海苔	海苔	—
たくあん	たくあん	塩押し大根、漬け原材料(食塩、果糖ぶどう糖液糖、食酢、米ぬか)／調味料(アミノ酸等)、酸味料	—
ひじき煮	ひじき	ひじき	—
	たけのこ	たけのこ	—
	こんにやく	こんにやく粉(国産)、海藻粉/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)	—
	油揚げ	油揚げ、糖類(砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醤油、醸造酢/カラメル色素	小麦・大豆
	大豆	大豆	—
	蓮根	れんこん	—
	人参	にんじん	—
	砂糖	三温糖	—
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖/アルコール	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖/アルコール、カラメル色素、甘味料(甘草)	小麦・大豆
	みりん	水あめ、米、アルコール、米こうじ、食塩、	—
	だし	昆布、さばのふし、、むろのふし、かつおのふし	さば
	なたね油	食用なたね油、植物レシチン(大豆由来)、乳化剤、シリコーン	大豆
	pH調整剤	醸造酢、食塩、酢酸Na、グリシン	—
鶏唐揚げ	鶏肉	鶏肉	鶏肉
	揚物用ミックス粉	でんぷん、とうもろこし粉/加工澱粉、膨張剤	—
	だし	自社開発商品につき非開示	さば
	でん粉	馬鈴薯澱粉	—
	濃口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖/アルコール、カラメル色素、甘味料(甘草)	小麦・大豆
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖/アルコール	小麦・大豆
	卵白	卵白/増粘多糖類	卵
	砂糖	上白糖	—
	粉末調味料ミックス	食塩、卵白粉末、デキストリン、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)	卵
	しょうが	しょうが/酸化防止剤(V. C)	—
	にんにく	にんにく/酸化防止剤(V. C)	—
	ごま油	ごま油	ごま
	揚げ油	なたね油	—
	肉入りコロッケ	肉入りコロッケ	野菜(ばれいしょ、たまねぎ)、粒状大豆たん白、砂糖、パン粉、牛脂、牛肉、しょうゆ、食塩、衣(パン粉、小麦粉、植物油脂、粉末水あめ、大豆粉、粉末状大豆たん白)／加工デンプン、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、乳化剤、ベーキングパウダー、カラメル色素、
揚げ油		なたね油	—
出し巻玉子 (自社製品)	鶏卵	鶏卵	卵
	みりん	水あめ、米、アルコール、米こうじ、食塩、	—
	淡口しょうゆ	アミノ酸液、食塩、砂糖、アルコール/調味料(アミノ酸等)、酢酸、甘味料(甘草)、	大豆
	だしの素	食塩(国内製造)、ぶどう糖、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、かつおエキス、乾しいたけ粉末)、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)	—
	砂糖	上白糖	—
	コーンスターチ	とうもろこし/酸化防止剤(無水亜硫酸)	—
	pH調整剤	フィチン酸	—
	日持ち向上製剤	卵白リゾチーム	卵
出し巻玉子(既製品)	出し巻玉子	鶏卵、砂糖、しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、みりん、食塩、食酢、鰹エキス/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、リン酸塩(Na)、着色料(カロチン)	小麦・卵・大豆
出し巻玉子(既製品)	出し巻玉子	鶏卵、砂糖、植物油脂、澱粉分解物、食酢、醤油、食塩、だし/加工澱粉、ソルビット、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチン)	小麦・卵・大豆
1食醬油	しょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、アルコール/カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)、調味料(アミノ酸等)、	小麦・大豆

※弊社はアレルギー対応工場ではございません

※弊社の製造ラインでは他のアレルギーを含む製品を製造しております