

## 三笠観光会館 和風僧兵弁当（上） 成分表

<尾付きむきえび> えび（養殖・バナメイ）、食塩、PH調整剤、調味料（アミノ酸）、塩化Mg

<山芋天ぷら> 山芋、のり、小麦粉、食塩、衣（小麦粉、でん粉、食塩）、揚げ湯（大豆油）、加工でん粉粉、調味料（アミノ酸）、膨張剤（一部に乳成分・小麦・大豆・山芋 含む）

<きす天ぷら> きす、衣（小麦粉、でん粉、食塩）、揚げ油（なたね油、パーム油）、加工でん粉、膨張剤、乳化剤

<天ぷらの「衣」> 小麦粉、でん粉、植物性たん白、全卵粉、ベーキングパウダー、乳化剤、着色料（カロチノイド、ビタミンB2）、（原材料の一部に乳成分、大豆を含む）

<抹茶塩> 食塩（国内製造）、抹茶／調味料（アミノ酸）

<卵焼き> 鶏卵 植物油脂 でん粉 砂糖 食塩 調味料 かつおぶしパウダー 増粘多糖類 原材料の一部に乳成分 小麦 大豆 豚肉 りんご含む

<かまぼこ> 魚肉（タラ） でん粉（小麦、ばれいしょ） 発酵調味料 食塩 調味料 砂糖 小麦たんぱく 保存料（ソルビン酸） 着色料（赤106） 甘味料 原材料の一部に卵・乳含む

<たくあん> 塩押し大根 調味料（アミノ酸） 着色料 米ぬか 食塩 保存料 酸化防止剤（ビタミンC） 甘味料（サッカリン）

<串物> 鶏肉 つなぎ（パン粉 でん粉） 粉末状植物性たんぱく 玉ねぎ 砂糖 食塩 しょうゆ 大豆油 香辛料 みりん 揚げ湯（大豆油） 調味料（アミノ酸） たれ（果糖ブドウ糖 砂糖 しょうゆ でん粉 醸造酢 カラメル色素） 原材料の一部に卵・乳含む

<フキ> 煮物

<こうなご>（つくだに） 水あめ、しらす干し、砂糖、食塩、醸造酢、寒天、酵母エキス

<キンピラごぼう>

ごぼう（中国産または台湾産）、人参、醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、ごま、菜種油、米油、鰹節だし、昆布だし、唐辛子／調味料（アミノ酸等）

<シューマイ>

野菜（玉ねぎ、キャベツ、グリーンピース）、つなぎ（植物性たん白、パン粉、でん粉）、鶏肉、豚脂、ゼラチン、フレンチフライドポテト、砂糖（ブドウ糖、乳糖）、食塩、醤油、香辛料、たん白加水分解物、ゴマ油、ビーフエキス、皮（小麦粉）、調味料（アミノ酸）、着色料

<ごはん>

## くず餅 成分表

くず餅：砂糖、ぶどう糖果糖液糖、本くず（奈良県産）、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料

黒糖蜜：砂糖、果糖ブドウ糖液糖、黒砂糖、食塩、着色料（カラメル色素）、増粘剤（キサンタンガム）

きな粉：砂糖、食塩、大豆（遺伝子組み換えでない）

## うどん成分表

うどん・・・小麦粉、でんぶん、食塩

うすあげ・・・丸大豆、植物油脂、凝固剤

ネギ