商品名　　味絵巻（鶴）

作成：2024/7/1　　改定：2025/4/14　　改訂：2026/1/14

食品名	原材料	添加物	特定原材料（義務表示）　8品目								特定原材料に準ずる（推奨表示）　20品目																		
			えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
寿司蒲鉾	魚肉（スケソウタラ）＜米国＞澱粉（小麦・馬鈴薯）＜日本＞調味料（製剤含む）＜ブラジル・日本＞発酵調味料＜日本＞食塩＜日本＞小麦たん白＜米国＞食品素材＜日本＞着色料	調味料（アミノ酸等）、加工澱粉、ショ糖エステル、食用赤色106号	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-
寿司伊達巻	鶏卵、砂糖、食酢、醤油、だし、発酵調味料、食塩	加工でん粉	-	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-
寿司干瓢	かんぴょう、砂糖、しょうゆ、醸造酢	ー	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-
焼海苔　全型	乾海苔（国産）	ー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
いなり揚げ	油揚げ（大豆、食物油）（国内製造）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水飴）、醤油、醸造酢、でん粉	カラメル色素	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-
だし職人	米発酵調味料（国内製造）、水飴、魚介エキス、食塩、酵母エキス、昆布エキス	ー	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-
炊き込みご飯のたれ	食塩（国内製造）、醤油、米発酵調味料、魚介エキス、調味油脂	カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）、香料	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-
油	なたね油	シリコーン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
山菜飯	米（国内産）、醤油、わらび、人参、芋づる、きくらげ、えのき茸、竹の子、椎茸、ひらたけ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、かつお節エキス、食塩、昆布エキス、醤油もろみ、たん白加水分解物、醸造酢、水	調味料（アミノ酸等）、酸味料、酸化防止剤（V.C）	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-
白飯	米（国内産）	ー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
黒胡麻	いりごま（国内製造）	ー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
寿司飯　いなり用	米（国内産）、砂糖、米酢、食塩	グルタミン酸ソーダ、リボヌクレオチドニナトリウム、クエン酸三ナトリウム	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
寿司飯　巻寿司用	米（国内産）、砂糖、米酢、食塩	グルタミン酸ソーダ、リボヌクレオチドニナトリウム、クエン酸三ナトリウム	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
うばがもち	小豆生あん（北海道産）、砂糖、もち粉（滋賀県産）、水あめ、白生あん、やまいも	トレハロース、酵素、乳化剤	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	○	-	-
海老豆	大豆（北海道産）、えび（琵琶湖産）、砂糖、醤油、水飴	調味料（アミノ酸）	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-
切干煮	切干大根（大根（中国）、醤油、砂糖、人参、植物油、本みりん、かつお節調味エキス、かつお風味調味料	調味料（アミノ酸等）、トレハロース、ｐＨ調整剤、増粘剤（寒天）	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-
紅梅春雨	きゅうり(中国産）、砂糖、春雨、きくらげ、醤油、アミノ酸液、食塩、かつお節エキス、梅酢エキス	酸味料、調味料(アミノ酸等）、香料、増粘多糖類、着色料（赤102，赤106，青1）	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-
さくら漬	大根、漬け原材料（食塩、醸造酢）	酸味料、調味料（アミノ酸）、保存料（ソルビン酸K）、甘味料（サッカリンNa）、着色料（赤106）、香料	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-
さつまいも甘露煮	さつまいも、水飴、砂糖、食塩	着色料（クチナシ色素）、酸化防止剤（V.C）、ｐＨ調整剤、ミョウバン、メタリン酸Na	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
白生姜	しょうが、漬け原材料［食塩、醸造酢］	酸味料、甘味料（サッカリンNa）、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ひじき煮	ひじき（韓国）、人参、れんこん、醤油、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、油揚げ、本みりん、食塩、醸造酢、かつお節調味エキス、かつお風味調味料	調味料（アミノ酸等）、ｐＨ調整剤	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-
紅生姜	しょうが、漬け原材料（食塩、醸造酢）	酸味料、調味料(アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、着色料（赤102，黄4）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
赤玉蒟蒻	こんにゃく芋精粉	水酸化カルシウム、着色料（三二酸化鉄）	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-
がんもどき	豆腐（大豆）、粉状大豆たん白、にんじん、でん粉、米粉、揚げ油（なたね油）	豆腐用凝固剤	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-
花人参	人参	ー	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-
丸椎茸	椎茸（中国産）、醤油、砂糖、醸造調味料、還元水飴、風味調味料	調味料（アミノ酸等）、酸味料	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-
丸蓮根	れんこん	クエン酸	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-
筍　乱切り	筍、醤油、砂糖、醸造調味料、還元水飴、風味調味料	調味料（アミノ酸等）、酸味料	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-
だし巻	鶏卵（国産）、凍結全卵、かつおだし、発酵調味料、醤油、食塩、食用植物油脂	加工デンプン、トレハロース、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、酸味料	○	○	-	○	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	○	○	○	○	-	○	-	○	-	○	-
蒲鉾	魚肉、でん粉（小麦）、植物油（大豆）、食塩、発酵調味料、砂糖、卵白、大豆たん白、風味調味料	加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、ソルビトール、コチニール色素	○	○	-	○	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-
焼鮭	鮭	ー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
チキンカツ	鶏肉（日本）、乾燥卵白、食塩、香辛料、衣（パン粉、でん粉、大豆粉）	加工デンプン、焼成Ca、増粘多糖類	-	-	-	○	-	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	○	-	○	-	-	-	○	○
個食ソース	合成酢（国内製造）、砂糖、食塩、香辛料、野菜（たまねぎ）	酸味料、カラメル色素、調味料（アミノ酸）、甘味料（ステビア、甘草）、増粘多糖類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-

※製造工場では特定原材料8品目のうち、**えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳成分**を含む製品を生産しています。

※赤○印は、食品製造工場においてコンタミネーションの注意喚起されている食材になります。