

1日目の昼

# 上州御用鳥めし竹弁当



登利平を代表するお弁当。あつあつのご飯の上に薄くスライスした鶏肉をのせ、秘伝のたれをまんなくまぶしました。やわらかな鶏肉にコクのあるたれがほどよく絡んだ永遠の人気ナンバーワン

[アレルギー表示]

小麦 大豆 鶏肉

■商品名：上州御用 鳥めし竹弁当

内容量	1包装		
消費期限	包装紙に記載		
原材料	ご飯（米（国産））、鶏肉（国産むね肉）、たれ（醤油、味醂、砂糖、その他）、つぼ漬、葉唐きゅうり、付け合わせ、植物油／調味料（アミノ酸等）、味料、着色料（カラメル、黄4、黄5、赤102）、酢酸Na、酒精、保存料（ソルビン酸K、ポリリジン）、甘味料（甘草、ステビア）、香辛料抽出物、乳化剤グリシン、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）		
エネルギー	570kcal	炭水化物	102.7g
たんぱく質	26.5g	食塩相当量	3.4g

### 【豚肉の陶板焼き】

豚肉・玉ねぎ・もやし・ピーマン・バター（生乳・食塩）・なたね油

ステーキソース（野菜類 {大豆・玉ねぎ}・醤油・アミノ酸液・砂糖・水あめ・リンゴ酢・みりん・鰹エキス・食塩・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・香辛料抽出物・増粘剤（キサンタンガム）・香料・原材料の一部に小麦・大豆を含む）

### 【洋皿】

海老フライ（海老・衣 {パン粉・小麦粉・砂糖・植物油脂・食塩・でん粉・卵白・卵黄・脱脂粉乳・香辛料}・食塩・増粘剤 {加工でん粉・グァーガム}・調味料 {アミノ酸等}・トレハロース・pH調整剤）・食用大豆油/シリコンタルタルソース（食用植物油脂・ピクルス・卵・砂糖類 {ぶどう糖果糖液糖・砂糖}・醸造酢・食塩・濃縮レモン果汁・卵たん白加水分解物・香辛料/増粘剤 {加工でん粉キサンタンガム}・調味料 {アミノ酸}・香辛料抽出物・香料・一部に卵・大豆を含む）

ポテトフライ（じゃがいも {遺伝子組み換えでない}・植物油脂・食塩・ぶどう糖 {小麦を含む}・ピロリン酸ナトリウム・食用大豆油/シリコン）

青じそドレッシング（醸造酢・果糖ぶどう糖液糖・醤油 {小麦・大豆を含む}・米発酵調味料・食塩・調味料 {アミノ酸等}・かつお節エキス・梅肉・レモン果汁・ブイヨン {鶏肉を含む}・酸味料・香料・酵母エキス・青じそ・香辛料）

温キャベツ・トマト

### 【温物】

ビーフシチュー（具）牛肉・にんじん・じゃがいも・エノキタケ・シメジ

（シチューソース）デミグラスソース（小麦粉・ラード・羊肉・トマトペースト・赤ワイン・ビーフ風味エキス・砂糖・乾燥たまねぎ・食塩・ビーフエキス・香辛料・たん白加水分解物・酵母エキス・ポークエキス/着色料 {カラメル}・調味料 {アミノ酸等}・増粘剤 {加工でん粉}・一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む）・トマトケチャップ（トマト、糖類 {砂糖、ぶどう糖果糖液糖}、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料）・ウスターソース（醸造酢、砂糖、食塩、トマト、りんご、にんにく、カラメル色素、調味料、香辛料抽出物）・無糖練乳（生乳・乳製品・植物油脂・乳化剤・香料・カゼイン Na・pH調整剤・安定剤（増粘多糖類））

### 【御飯】 【椀物】 【飲料】

白飯・味噌汁（わかめ・豆腐・三つ葉・米みそ {大豆・米・食塩・酒精} ・かつお節・いわし煮干し・さば節・かつおエキス・たん白加水分解物）・麦茶

### 【デザート】

クレープ包み（小麦粉・鶏卵・食用植物油脂・全粉乳・砂糖・食塩・ソルビートル・カゼイン Na・乳化剤・安定剤 {セルロース・カラギナン} ・香料・カロチン色素・みかん・パインアップル・バナナ・酸味料・安定剤 {メチルセルロース} ・ラクトアイス {水あめ・ぶどう糖果糖液糖・乳製品・植物油脂・砂糖・デキストリン・乳化剤・増粘多糖類・香料・着色料 V. B2 カロチノイド・一部に大豆を含む} ・ブルーベリーフルーツソース {水あめ・ぶどう糖・砂糖・リンゴパルプ・ブルーベリー果肉・酸味料・香料・ペクチン・着色料赤 102} ・ホイップクリーム {植物油脂・水あめ・粉あめ・砂糖・乳製品・カゼイン Na・乳化剤・セルロース・増粘多糖類・香料・カロチン色素・原材料の一部に大豆を含む} )

## 奥日光小西ホテル 朝食メニュー① 成分表

## 【洋皿】

ロースハム（豚ロース肉・牛乳・水あめ・大豆たん白・卵たん白・食塩・リン酸塩・増粘多糖類・調味料アミノ酸等・酸化防止剤ビタミンC・くん液・亜硝酸Na・着色料ラック、コチニール）

笹かまぼこ（魚肉 {たら}・馬鈴薯でん粉・卵白・砂糖・食塩・大豆油・米発酵調味料・ぶどう糖・ソルビット・ビタミンC・調味料アミノ酸等）

玉子焼き（鶏卵・砂糖・麦芽糖・植物油脂・食塩・かつお節エキス・発酵調味料・加工でん粉・クエン酸・香料・アナトー色素・一部に卵・さばを含む）

マカロニサラダ（マカロニ・マヨネーズ・にんじん・たまねぎ・砂糖・食塩・還元水あめ・水あめ・醸造酢・卵黄・香辛料・酵母エキス・加工でん粉・キサンタンガム・調味料アミノ酸等・グリシン・香辛料抽出物・一部に卵・小麦・大豆を含む）

納豆（大豆 {遺伝子組み換えではない}・納豆菌・たれ {醤油（大豆・小麦を含む）・植物性たん白加水分解物・砂糖混合ブドウ糖果糖液糖・果糖ブドウ糖液糖・醸造酢・食塩・みりん・カツオエキス・砂糖・調味料アミノ酸等}・からし（からし・食塩・醸造酢・還元水あめ・着色料ウコン・香辛料・増粘多糖類）

青じそドレッシング（醸造酢・果糖ぶどう糖液糖・醤油 {小麦・大豆を含む}・米発酵調味料・食塩・調味料 {アミノ酸等}・かつお節エキス・梅肉・レモン果汁・ブイヨン {鶏肉を含む}・酸味料・香料・酵母エキス・青じそ・香辛料）

温キャベツ・トマト

## 【御飯】 【椀物】 【飲料】

白飯・味噌汁（なめこ・ねぎ・米みそ {大豆・米・食塩・酒精}・かつお節・いわし煮干し・さば節・かつおエキス・たん白加水分解物）・

麦茶・オレンジジュース（濃縮還元 100%）

2022年度  
二荒レストセンター（幕の内B） 成分表

厚焼き玉子	鶏卵・糖類(砂糖、麦芽糖)・植物油・食塩・かつおぶしエキス 加工でん粉・酸味料・アナトー色素(原材料の一部にさばを含む) 水
ちくわの磯辺揚げ	ちくわ(魚肉すり身・植物油脂・砂糖・粉末状植物性たん白・食塩・ にぼし調味液・発酵調味料)(国内製造)  衣(小麦粉・でん粉・あおさ・食塩・大豆粉・全卵粉・脱脂粉乳) 揚げ油(大豆油)/加工デンプン・膨張剤・調味料(アミノ酸等)・炭酸Ca ・増粘剤(キサンタンガム)・焼成Ca・乳化剤・着色料(ビタミンB2)・ (一部小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
肉団子	鶏肉・つなぎ(パン粉, でん粉, 粉末状大豆たん白)・粒状大豆 たん白・玉ネギ・豚脂・食塩・砂糖・香辛料・しょうがペースト・ 揚げ油(大豆油)・タレ(砂糖・醤油・発酵調味料・でん粉・醸造 酢)・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・リン酸塩・酸味料 (原材料の一部に乳成分を含む)
ウインナー	豚肉・豚脂肪・粗ゼラチン・食塩・糖類(ブドウ糖・砂糖・水飴) マルトデキストリン・食物油脂・ポークエキス・香辛料・加工でん粉 リン酸(Na)・調味料(アミノ酸等)・保存料(ソルビン酸)・酸化防止剤 pH調整剤・発色剤(亜硝酸Na)・香辛料抽出物・くん液
鳥のから揚げ	鶏肉・酒・醤油・サラダ油・にんにく・根ショウガ・小麦粉・ 片栗粉
里芋	里芋 ※出汁 醤油 砂糖 果糖ブドウ糖液糖 食塩 鰹節エキス 昆布魚介エキス そうだ節だし みりん 発酵調味料 アルコール 調味料(アミノ酸等) 酸味料 (原材料の一部に大豆、小麦、さばを含む)
焼きそば	めん 小麦粉 粉末状植物性たんぱく 食塩 なたね油 卵白粉 かんすい カロチノイド色素 野菜(キャベツ・人参) 中濃ソース 植物油脂(大豆油・なたね油) 調味料(アミノ酸等) 増粘剤(加工でん粉・タマリンド) カラメル色素 香辛料 豚肉 えび 鶏肉もも りんご
添え物	ブロッコリー・人参
フルーツ	パイナップル・オレンジ
漬物	胡瓜漬け(胡瓜・生姜・ごま・食塩・醤油) (大豆たんぱく加水分解物・グルタミン酸ナトリウム) (リブヌクレオチドナトリウム・氷酢酸・乳酸・リンゴ酸) (クエン酸・コハク酸二Na・ソルビン酸K・サッカリンNa) (黄4・青1・水)

## 奥日光小西ホテル 夕食メニュー② 成分表

### 【豚すき焼き鍋】

豚肉・白菜・ねぎ・水菜・豆腐・糸こんにゃく・すき焼きだし（醤油・かつお節エキス・さばエキス・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・食塩・みりん・醸造酢・アルコール・調味料アミノ酸等・一部に大豆、小麦を含む）

### 【洋皿】

鶏から揚げ（鶏肉・小麦粉・でん粉・食塩・砂糖・脱脂粉乳・香辛料・酵母エキス・調味料アミノ酸等・D-ソルビートル・ベーキングパウダー・パプリカ粉末・パプリカ色素）・食用大豆油/ソイコン

温キャベツ・トマト・レモン・青じそドレッシング（醸造酢・果糖ぶどう糖液糖・醤油 {小麦・大豆を含む}・米発酵調味料・食塩・調味料 {アミノ酸等}・かつお節エキス・梅肉・レモン果汁・ブイヨン {鶏肉を含む}・酸味料・香料・酵母エキス・青じそ・香辛料）

### 【温物】

ホタテチーズグラタン（ホタテ貝・牛乳・マカロニ・小麦粉・ブロッコリー・マーガリン・玉ねぎ・ホタテ貝調味料・チキンコンソメ・うるち米・食塩・あおさのり・パプリカ・ごま・調味料アミノ酸等・乳化剤・セルロース・グリセリンエステル・カラメル色素・アナトー色素・一部に乳・小麦・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉の成分を含む）

### 【御飯】 【椀物】 【飲料】

白飯・味噌汁（わかめ・三つ葉・米みそ {大豆・米・食塩・酒精} ・かつお節・いわし煮干し・さば節・かつおエキス・たん白加水分解物）・麦茶

### 【デザート】

プリン（乳又は乳製品を主要原料とする食品・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・加工でん粉・増粘多糖類・カラメル色素・香料・カロチノイド色素・一部に乳成分・大豆を含む・本品製造工場では、卵を含む製品を製造しています。）

みかん・パインアップル・バナナ・酸味料・安定剤（メチルセルロース）

ホイップクリーム（植物油脂・水あめ・粉あめ・砂糖・乳製品・カゼインNa・乳化剤・セルロース・増粘多糖類・香料・カロチン色素・原材料の一部に大豆を含む）

## 奥日光小西ホテル 朝食メニュー② 成分表

## [洋皿]

ポークウインナー (豚肉・豚脂肪・でん粉・食塩・糖類 {砂糖、ぶどう糖}・香辛料・マルトデキストリン・pH調整剤・調味料 {アミノ酸等}・ポリリン酸Na・カゼインNa {乳由来}・酸化防止剤 {VC}・発色剤 {亜硝酸Na}・原材料に豚肉、牛肉、乳成分を含む)

ポテトサラダ (じゃがいも・マヨネーズ・たまねぎ・にんじん・砂糖・食塩・還元水あめ・水あめ・醸造酢・卵黄・香辛料・酵母エキス・調味料アミノ酸等・酢酸ナトリウム・グリシン・増粘剤キサンタンガム・香辛料抽出物・一部に卵・大豆を含む)

青じそドレッシング (醸造酢・果糖ぶどう糖液糖・醤油 {小麦・大豆を含む}・米発酵調味料・食塩・調味料 {アミノ酸等}・かつお節エキス・梅肉・レモン果汁・ブイヨン {鶏肉を含む}・酸味料・香料・酵母エキス・青じそ・香辛料)

温キャベツ・トマト

## [陶板]

ホットケーキ (小麦粉・砂糖・卵・牛乳・植物油脂・砂糖混合異性化液糖・食塩・ベーキングパウダー・加工でん粉・安定剤グァーガム・香料)

メープル入りシロップ (砂糖混合ぶどう糖液糖・砂糖・メープル・蜂蜜・香料・カラメル色素バター (生乳・食塩))

## [椀物] [飲料]

コンソメスープ (ベーコン {豚バラ肉・乳糖・ブドウ糖・水あめ・食塩・植物性たん白・卵たん白・カゼインNa・リン酸ナトリウム・調味料アミノ酸等・酸化防止剤・増粘剤カラギニン・発色剤亜硝酸ナトリウム・着色剤コチニール、ラック・原材料の一部に卵・乳・大豆を含む}・乾燥コンソメスープ {砂糖・調味料アミノ酸等・食用植物油脂・酵母エキス・香辛料・ビーフエキス・醤油・酸味料・カラメル色素・野菜エキス・原材料の一部に小麦を含む}・たまねぎ)

麦茶・オレンジジュース (濃縮還元100%)

カレーライス成分表

《カレー 864円》

●カレー 小麦粉、動物油脂、食塩、カレー粉、砂糖、フルーツチャッチネ (マンゴー・リンゴ・レモン・レーズン) 香辛料、たんぱく加水分解物、調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤 (大豆由来) (原材料の一部に牛肉、りんご、ゼラチンを含む) いの一番、ほんだし、ソース、油、ざらめ、醤油、かつおぶし、こんぶ、砂糖、ぶどう糖加糖液、食塩、みりん、アルコール、小麦、大豆、含む

※カレーの製造工場で乳製品を含む製品と共通の設備で製造しています。

●福神漬け 大根、茄子、蓮根、生姜、しその葉、食塩、醤油、醸造酢、大豆たんぱく加水分解物、アミノ酸等、酸味料、サッカリン na、ソルビン酸 k、着色料

●ショア いちご果汁、脱脂粉乳、砂糖、乳酸 ca、ペクチン、香料、ビタミン D、野菜色素

●ヤクルト ぶどう糖加糖液糖、砂糖、脱脂粉乳、香料

●パインアップル パインアップル、砂糖、クエン酸

●豚肉 ●玉葱 ●人参 ●御飯