

九份小籠包 メニュー原産地

2025年3月1日

メニュー名称/食材名称	原材料 1	原産地 1	原材料 2	原産地 2	原材料 3	原産地 3
坦々小籠包						
●酢醤油・生姜						
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	国内製造	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
生姜スライス	※					
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
豚・鶏ミンチそぼろ	豚肉	カナダ				
コリアンゴチジャン	味噌	日本				
ピリ辛合わせ味噌	ミモガ味噌ソース	日本	ゴチジャン	日本	豆板?	日本
担担麺スープ	練りこま	日本	チキンエキス：鶏、食塩	日本、他	砂糖：砂糖黍、甜菜	日本、韓国、タイ
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
小籠包の皮	小麦粉	アメリカ他				
P U R P L E 酸辣湯麺						
ピーツ	ピーツ	日本				
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
ブラックペッパー	ブラックペッパー	ベトナム等				
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
●サンラータンスタンバイ						
中国産たけのこ細切	たけのこ	中国				
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
サンラータンスープ	しょうゆ：大豆、小麦、食塩（海水）、19ノル（砂糖黍）：ワリー・オー・バー	日本	発酵調味料：水あめ（コ-）、馬鈴薯、甘藷）、醸造調味料（米、米麹、食塩）、たん白加水分解物（コ-）、馬鈴薯、食塩、甜菜）、食塩（海水）、19ノル（砂糖黍）：ワリー・オー・バー	日本	食塩：海水	日本
函館産刻み昆布	昆布	日本（北海道）				
炙り焼豚	豚肉	スペイン、オランダ、デンマーク他				
たまねぎ	※					
椎茸	※					
鶏卵（東北、関東）	鶏卵	日本（福島）				
中華角麺	小麦粉	日本・大阪府				
モッツレラチーズ	生乳	日本（北海道）				
かぼちゃ	かぼちゃ	日本（北海道）				
炙り焼豚	豚肉	スペイン、オランダ、デンマーク他				
水菜	※					
B L A C K 麻婆拉麺						
新マーボソース	豚ミンチ	カナダ他	辛子高菜	日本	玉葱	中国
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
中華角麺	小麦粉	日本・大阪府				
モッツレラチーズ	生乳	日本（北海道）				
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	酸酵調味料	日本
牛脂	牛肉（牛脂）	日本				
イカミソース	ホタルイカ	国産	動物油脂	日本	トマトペースト	ボルトガル
豚と野菜の火鍋（白湯スープ）						
豚バラスライス	豚ばら肉	欧州、南米				
バナメイ剥き海老	えび（バナメイ、養殖）	ミャンマー				
あさり	アサリ	韓国				
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
白菜	※					
白ネギ	※					
しめじ	※					
にら	※					
ニンジン	※					
●鶏白湯スープ						
参鶏湯スープ	チキンエキス	日本	甘酒	日本	食塩	日本
シャントウ	食塩	国内製造	畜肉エキス	日本	野菜エキス	日本
北海道純生クリーム	クリーム	日本（北海道）				
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
豚と野菜の火鍋（麻辣スープ）						
豚バラスライス	豚ばら肉	欧州、南米				
バナメイ剥き海老	えび（バナメイ、養殖）	ミャンマー				
あさり	アサリ	韓国				
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
白菜	※					
白ネギ	※					
しめじ	※					
にら	※					
ニンジン	※					
●辛鍋スープ						
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
牛肉タタ	食塩	韓国	混合薬味ミックス（食塩）	中国	混合薬味ミックス（小麦でん粉）	中国
熱湯割出汁入みそ汁	味噌	日本（北海道）	かつおぶし粉末	日本（静岡）	酸酵調味料	日本
コリアンゴチジャン	味噌	日本				
蟹エキス	ずわいかに	カナダ	カニエキス	日本（静岡）		
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
カイエンペッパー	赤唐辛子	中国等				
カイエンペッパー	赤唐辛子	中国等				
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
五香粉	スターアニス	中国等	シナモン	ベトナム社会主義共和国	花椒	中華人民共和国

九份小籠包 メニュー原産地

2025年3月1日

メニュー名称/食材名称	原材料 1	原産地 1	原材料 2	原産地 2	原材料 3	原産地 3
海鮮火鍋（白湯スープ）						
バナメイ剥き海老	えび（バナメイ、養殖）	ミャンマー				
あさり	アサリ	韓国				
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
白菜	※					
白葱	※					
しめじ	※					
にら	※					
人参	※					
●鶏白湯スープ	※上部記載					
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
海鮮火鍋（麻辣スープ）						
ワタリカニ	道の蟹	バーレーン				
バナメイ剥き海老	えび（バナメイ、養殖）	ミャンマー				
あさり	アサリ	韓国				
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
白菜	※					
白葱	※					
しめじ	※					
にら	※					
人参	※					
●辛鍋スープ	※上部記載					
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
カイエンペッパー	赤唐辛子	中国等				
カイエンペッパー	赤唐辛子	中国等				
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
五香粉	スターアニス	中国等	シナモン	ベトナム社会主義共和国	花椒	中華人民共和国
黒毛和牛火鍋（白湯スープ）						
和牛バラ肉	牛肉	日本（兵庫）				
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
白菜	※					
白葱	※					
しめじ	※					
にら	※					
人参	※					
●鶏白湯スープ	※上部記載					
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
黒毛和牛火鍋（麻辣スープ）						
和牛バラ肉	牛肉	日本（兵庫）				
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
白菜	※					
白葱	※					
しめじ	※					
にら	※					
人参	※					
●辛鍋スープ	※上部記載					
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
カイエンペッパー	赤唐辛子	中国等				
カイエンペッパー	赤唐辛子	中国等				
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
五香粉	スターアニス	中国等	シナモン	ベトナム社会主義共和国	花椒	中華人民共和国
和牛小籠包（４個）						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
ブラックペッパー	ブラックペッパー	ベトナム等				
オイスターソース	かきエキス	韓国、日本				
和牛バラ肉	牛肉	日本（兵庫）				
小籠包の皮	小麦粉	アメリカ他				
●許冠油・生姜	※上部記載					
麻辣湯						
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
白菜	※					
しめじ	※					
チンゲン菜	※					
海老とにらの蒸し餃子	えび	タイ				
春雨	さつまいも澱粉	韓国、中国				
キクラゲ	※					
バクチャー	※					
●辛鍋スープ	※上部記載					
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
カイエンペッパー	赤唐辛子	中国等				
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
豚バラスライス	豚ばら肉	欧州、南米				
特製小籠包（４個）						
●許冠油・生姜	※上部記載					
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
小籠包の皮	小麦粉	アメリカ他				
海老入り小籠包（４個）						
●許冠油・生姜	※上部記載					
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
干しえびオイル漬け	煮干しえび	中国	サラダ油	日本	オリーブオイル	スペイン
ボイルむき海老	えび（養殖）	ベトナム				
小籠包の皮	小麦粉	アメリカ他				

九份小籠包 メニュー原産地

2025年3月1日

メニュー名称/食材名称	原材料 1	原産地 1	原材料 2	原産地 2	原材料 3	原産地 3
うに入り小籠包（4個）						
小籠包の皮	小麦粉	アメリカ他				
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
フランチウニ	ウニ	チリ				
●許置油・生姜	※ 上部記載					
チーズ入り小籠包（4個）						
小籠包の皮	小麦粉	アメリカ他				
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
モッツァレラチーズ	生乳	日本（北海道）				
焼売（4個）						
ほん酢	醤油	国内製造	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
練からし	からし	カナダ	でん粉	日本	なたね油	日本
片栗粉	加工でん粉	フランス				
オイスターソース	かきエキス	韓国、日本				
焼売の具	豚肉	デンマーク他	鶏肉	日本	玉葱	日本、中国、北米、ニュージーランド他
カット玉葱	※					
焼売の皮	小麦粉	アメリカ、カナダ、オーストラリア				
手包み海老焼売（4個）						
●許置油・生姜	※ 上部記載					
片栗粉	加工でん粉	フランス				
オイスターソース	※					
焼売の具		デンマーク他	鶏肉	日本	玉葱	日本、中国、北米、ニュージーランド他
玉葱ミジン						
ボイルむき海老	えび（養殖）	ベトナム				
紅えび	あみえび	中国				
焼売の皮	小麦粉	アメリカ、カナダ、オーストラリア				
海老とにらの蒸し餃子（4個）						
●許置油・生姜	※ 上部記載					
海老とにらの蒸し餃子	えび	タイ				
特製豚肉まん（2個）						
肉まん	小麦粉	国内製造	鶏肉	日本	キャベツ	日本
●許置油・生姜	※ 上部記載					
台湾風あんかけ茶碗蒸し						
オーシャンキング	魚肉（たら）	米国他	魚肉（しらがねたら）	アメリカ他	魚肉（ほき）	アルゼンチン他
牛脂	牛肉（牛脂）	日本				
片栗粉	加工でん粉	フランス				
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	醃酵調味料	日本
炙り焼豚	豚肉	スペイン、オランダ、デンマーク他				
たまねぎ	※					
鶏卵（東北、関東）	鶏卵	日本（福島）				
茶わん蒸しの素	鶏卵	日本	みりん	日本他（加工国）	しょうゆ	日本他（加工国）
椎茸	※					
カット葱	※					
キーマカレーまん（2個）						
キーマカレーまん	小麦粉	国内製造	カレー	国内製造		
桃まん（2個）						
桃まん	小麦粉	国内製造	こしあん	中国製造	砂糖	国内製造
大葉入り小籠包（4個）						
●許置油・生姜	※ 上部記載					
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
大葉	※					
小籠包の皮	小麦粉	アメリカ他				
もちもち海鮮餃子（4個）						
手包みえび餃子	えび	ベトナム				
甘酢天津飯						
鶏卵（東北、関東）	鶏卵	日本（福島）				
天津あん	水	日本	リン酸架橋デンプン	日本	白だし	日本
酢豚ソース	グラニュー糖	タイ・オーストラリア・ブラジル	濃口しょうゆ	アメリカ・ブラジル他	醸造酢	日本、アメリカ他
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
カット葱	※					
レ스토랑米	精米	日本（岡山）				
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
オイスターソース	かきエキス	韓国、日本				
五日天津飯						
豚バラスライス	豚ばら肉	欧州、南米				
鶏卵（東北、関東）	鶏卵	日本（福島）				
天津あん	水	日本	リン酸架橋デンプン	日本	白だし	日本
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
おろししょうが	生姜加工品	中国製造				
しめじ	※					
ニンジン	※					
にら	※					
白ネギ	※					
白菜	※					
レ스토랑米	精米	日本（岡山）				
片栗粉	加工でん粉	フランス				
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
オイスターソース	かきエキス	韓国、日本				

九份小籠包 メニュー原産地

2025年3月1日

メニュー名称/食材名称	原材料 1	原産地 1	原材料 2	原産地 2	原材料 3	原産地 3
天津チャーハン						
全卵	鶏卵	日本				
天津あん	水	日本	リン酸架橋デンプン	日本	白だし	日本
酢豚ソース	グラニュー糖	タイ・オーストラリア・ブラジル	濃口しょうゆ	アメリカ・ブラジル他	醸造酢	日本、アメリカ他
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
料理酒	醸造アルコール	日本	原料用清酒	日本	グルコース	日本
炙り焼豚	豚肉	スペイン、オランダ、デンマーク他				
醤油	食塩	メキシコ、オーストラリア	脱脂加工大豆	日本、アメリカ他	小麦	アメリカ、カナダ、日本他
カット葱	※					
生姜	※					
白ネギ	※					
●チャーハンライス（九分）	※上部記載					
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
オイスターソース	かきエキス	韓国、日本				
レストラン米	精米	日本（岡山）				
食塩	天日塩	メキシコ				
がらスープ	食塩	日本	チキンエキス	日本	乳糖	アメリカ、他
ガーリックオイル	なたね油	カナダ、オーストラリア他	食用植物油脂（食用とうもろこし油）	アメリカ他	ガーリック	日本
黄金チャーハン						
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
白ネギ	※					
鶏卵（東北、関東）	鶏卵	日本（福島）				
●チャーハンライス（九分）	※上部記載					
料理酒	醸造アルコール	日本	原料用清酒	日本	グルコース	日本
シヤンタン	食塩	国内製造	畜肉エキス	日本	野菜エキス	日本
海老と青菜のチャーハン						
鶏卵（東北、関東）	鶏卵	日本（福島）				
オイスター合わせだれ	オイスターソース	日本	醤油	日本	日本酒	日本
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
ボイルむき海老	えび（養殖）	ベトナム				
チンゲン菜	※					
白ネギ	※					
●チャーハンライス（九分）	※上部記載					
台湾まぜご飯						
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
削り粉	さば節	日本	かつおのふし	日本（都道府県は非開示）	いわしの煮干し	日本
にら	※					
カット葱	※					
レストラン米	精米	日本（岡山）				
温泉たまご（東日本）	鶏卵	日本（群馬）				
豚・鶏ミンチそぼろ	豚肉	カナダ				
コリアンஞチジャン	味噌	日本				
どり辛合わせ味噌	味噌・味噌ソース	日本	コチジャン	日本	豆板?	日本
よだれ鶏たれ	中国醤油	中国	鎮江香酢	中国	砂糖	日本
糸海苔	乾海苔	韓国				
角煮のせチャーハン						
全卵	鶏卵	日本				
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
料理酒	醸造アルコール	日本	原料用清酒	日本	グルコース	日本
醤油	食塩	メキシコ、オーストラリア	脱脂加工大豆	日本、アメリカ他	小麦	アメリカ、カナダ、日本他
生姜	※					
白ネギ	※					
●チャーハンライス（九分）	※上部記載					
豚バラ肉	豚バラ肉	欧州、北米、南米他				
豚まん角煮用たれ	醤油	日本	グラニュー糖	日本	料理酒	日本
生姜	※					
麻婆丼						
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
白ネギ	※					
レストラン米	精米	日本（岡山）				
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
にら	※					
新マーボソース	豚ミンチ	カナダ他	辛子高菜	日本	玉葱	中国
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
ファージャオオイル	食用油脂：菜種油、ガーリックオイル、ネギ油、生姜油	菜種油：カナダ、オーストラリア他、ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国他、ネギ油：カナダ、オーストラリア、日本他、生姜油：カナダ、オーストラリア、日本	香辛料：カイエンペッパー、山椒	カイエンペッパー：中国、山椒：中国		
花椒（パウダー）	花椒	中国				

九份小籠包 メニュー原産地

2025年3月1日

メニュー名称/食材名称	原材料 1	原産地 1	原材料 2	原産地 2	原材料 3	原産地 3
ルーロー飯						
キヤロットラベ						
五香粉	スターアニス	中国等	シナモン	ベトナム社会主義共和国	花椒	中華人民共和国
たかなしょうゆ漬け	たかな	日本				
白髪ねぎ	※					
チンゲン菜	※					
フリルレタス	※					
レストラン米	精米	日本（岡山）				
鶏卵（東北、関東）	鶏卵	日本（福島）				
豚バラ肉	豚バラ肉	欧州、北米、南米他				
豚まん角煮用たれ	醤油	日本	グラニュー糖	日本	料理酒	日本
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
生姜	※					
中華ネギそば						
中華角麺	小麦粉	日本・大阪府				
ねぎ油	大豆油	日本	長葱	日本	たまねぎ	日本
炙り焼豚	豚肉	スペイン、オランダ、デンマーク他				
もやし	※					
カット葱	※					
白ネギ	※					
牛脂	牛肉（牛脂）	日本				
片栗粉	加工でん粉	フランス				
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	酸酢調味料	日本
担々麺						
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
中華角麺	小麦粉	日本・大阪府				
担担麺スープ	練りごま	日本	チキンエキス：鶏、食塩	日本、他	砂糖：砂糖黍、甜菜	日本、韓国、タイ
ファージャオオイル	食用油脂：菜種油、ガーリックオイル、ネギ油、生姜油	菜種油：カナダ、オーストラリア他、ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国他、ネギ油：カナダ、オーストラリア、日本他、生姜油：カナダ、オーストラリア、日本	香辛料：カイエンペッパー、山椒	カイエンペッパー：中国、山椒：中国		
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
いりごま 白	いりごま	パラグアイ、ガテマラ、エチオピア、モザンビーク、アメリカ、タンザニア、ナイジェリア、ミャンマー、エジプト、メキシコ、				
チンゲン菜	※					
もやし	※					
カット葱	※					
片栗粉	加工でん粉	フランス				
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
豚・鶏ミンチそぼろ	豚肉	カナダ				
コリアンコチジャン	味噌	日本				
ピリ辛合わせ味噌	ミモザ味噌ソース	日本	コチジャン	日本	豆板?	日本
酸辣湯麺						
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
ブラックペッパー	ブラックペッパー	ベトナム等				
中華角麺	小麦粉	日本・大阪府				
炙り焼豚	豚肉	スペイン、オランダ、デンマーク他				
水菜	※					
もやし	※					
●サンラータンスープ						
サンラータンスープ	しょうゆ：大豆、小麦、食塩（海水）、イノール（砂糖黍）；キャリーオール	日本	発酵調味料：水あめ（コブ、馬鈴薯、甘藷）、醸造調味料（米、米麹、食塩）、たんぱく加水分解物（コブ、馬鈴薯、食塩、甜菜）、食塩（海水）、イノール（砂糖黍）；キャリーオール	日本	食塩：海水	日本
炙り焼豚	豚肉	スペイン、オランダ、デンマーク他				
たまねぎ	※					
中国産たけのこ細切	たけのこ	中国				
椎茸	※					
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
函館産刻み昆布	昆布	日本（北海道）				
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
鶏卵（東北、関東）	鶏卵	日本（福島）				
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	酸酢調味料	日本
ブラックペッパー	ブラックペッパー	ベトナム等				
台湾まぜそば						
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
中華角麺	小麦粉	日本・大阪府				
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
いりごま 白	いりごま	パラグアイ、ガテマラ、エチオピア、モザンビーク、アメリカ、タンザニア、ナイジェリア、ミャンマー、エジプト、メキシコ、				
にんにく塩たれ	にんにく	中国産、日本、アメリカ他	植物油脂	日本	玉ねぎ	日本、中国、アメリカ他
削り粉	そば節	日本	かつおのぶし	日本（都道府県は非開示）	いわしの煮干し	日本
にら	※					
もやし	※					
カット葱	※					
豚・鶏ミンチそぼろ	豚肉	カナダ				
コリアンコチジャン	味噌	日本				
ピリ辛合わせ味噌	ミモザ味噌ソース	日本	コチジャン	日本	豆板?	日本
糸海苔	乾海苔	韓国				
温泉たまご（東日本）	鶏卵	日本（群馬）				

九份小籠包 メニュー原産地

2025年3月1日

メニュー名称/食材名称	原材料 1	原産地 1	原材料 2	原産地 2	原材料 3	原産地 3
大ぶり海老のチリソース炒め						
塩・ごしよう	食塩	日本（岡山）	ごしよう	マレーシア		
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
ピーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
バナメイ剥き海老	えび（バナメイ、養殖）	ミャンマー				
小麦強力粉	小麦粉	アメリカ、他				
白ネギ	※					
たまねぎ	※					
フリルレタス	※					
片栗粉	加工でん粉	フランス				
全卵	鶏卵	日本				
チリソース	トマトケチャップ	日本	砂糖	日本	酢	日本
大ぶり海老のマヨネーズソース炒め						
塩・ごしよう	食塩	日本（岡山）	ごしよう	マレーシア		
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
ババフリカパウダー	ババフリカ					
バナメイ剥き海老	えび（バナメイ、養殖）	スペイン等				
マヨたれ	ミャンマー					
小麦強力粉	植物油脂	国内製造	砂糖	日本	りんご酢	日本
赤ババフリカ	小麦粉	アメリカ、他				
ピーマン	※					
フリルレタス	※					
片栗粉	加工でん粉	フランス				
全卵	鶏卵	日本				
麻婆豆腐						
新マーボソース	豚ミンチ	カナダ他	辛子高菜	日本	玉葱	中国
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
花椒（パウダー）	花椒	中国				
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
ファージャオオイル	食用油脂：菜種油、ガーリックオイル、ネギ油、生姜油	菜種油：カナダ、オーストラリア他、ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国他、ネギ油：カナダ、オーストラリア、日本他、生姜油：カナダ、オーストラリア、日本	香辛料：カイエンペッパー、山椒	カイエンペッパー：中国、山椒：中国		
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
にら	※					
白ネギ	※					
片栗粉	加工でん粉	フランス				
ピーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
角煮酢豚						
片栗粉	加工でん粉	フランス				
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
酢豚ソース	グラニュー糖	タイ・オーストラリア・ブラジル	濃口しょうゆ	アメリカ・ブラジル他	醸造酢	日本、アメリカ他
長茄子	※					
赤ババフリカ	※					
チンゲン菜	※					
豚バラ肉	豚バラ肉	欧州、北米、南米他				
豚まん角煮用たれ	醤油	日本	グラニュー糖	日本	料理酒	日本
生姜	※					
よだれ鶏						
いりごま 白	いりごま	パラグアイ、ガテマラ、エチオピア、モザンビーク、アメリカ、タンザニア、ナイジェリア、ミャンマー、エジプト、メキシコ、				
白ネギ	※					
鶏もも肉	鶏肉（もも肉）	タイ				
よだれ鶏たれ	中国醤油	中国	鎮江香酢	中国	砂糖	日本
揚げ鶏油淋ソースかけ（4個）						
油淋ソース	酢	日本	玉葱	中国	醤油	日本
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
たまねぎ	※					
フリルレタス	※					
●唐揚げスタンバイ	※上部記載					
鶏もも肉	鶏肉（もも肉）	タイ				
さんぎのたれ	こいくち醤油	日本	うすくち醤油	日本	全卵	日本他
から揚げ粉 ガーリック	小麦粉	アメリカ、日本	でん粉	アメリカ、南アフリカ等	ガーリック粉末	中国
鶏と野菜の唐辛子炒め						
チンジャオソース	醤油	日本	オイスターソース	日本	紹興酒	中国
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
カイエンペッパー	赤唐辛子	中国等				
にんにく塩たれ	にんにく	中国産、日本、アメリカ他	植物油脂	日本	玉ねぎ	日本、中国、アメリカ他
長茄子	※					
赤ババフリカ	※					
ピーマン	※					
にんにく	※					
たまねぎ	※					
●唐揚げスタンバイ						
鶏もも肉	鶏肉（もも肉）	タイ				
さんぎのたれ	こいくち醤油	日本	うすくち醤油	日本	全卵	日本他
から揚げ粉 ガーリック	小麦粉	アメリカ、日本	でん粉	アメリカ、南アフリカ等	ガーリック粉末	中国
春巻き（2本）						
春巻き	粒状植物性たん白	日本（宮城）				

九份小籠包 メニュー原産地

2025年3月1日

メニュー名称/食材名称	原材料 1	原産地 1	原材料 2	原産地 2	原材料 3	原産地 3
お子様炒飯						
全卵	鶏卵	日本				
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
ガーリックパウダー	ガーリック	中国等	でん粉	日本等	食塩	日本等
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
醤油	食塩	メキシコ、オーストラリア	脱脂加工大豆	日本、アメリカ他	小麦	アメリカ、カナダ、日本他
ミニッツメイト オレンジ	オレンジ	メキシコ				
スイートコーン	コーン	ハンガリー				
炙り焼豚	豚肉	スペイン、オランダ、デンマーク他				
カット葱	※					
●チャーハンライス（九分）	※上部記載					
お子様ラーメン						
ミニッツメイト オレンジ	オレンジ	メキシコ				
スイートコーン	コーン	ハンガリー				
炙り焼豚	豚肉	スペイン、オランダ、デンマーク他				
カット葱	※					
牛脂	牛肉（牛脂）	日本				
片栗粉	加工でん粉	フランス				
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	酸酢調味料	日本
中華角種	小麦粉	日本・大阪府				
お子様飛行機プレート						
全卵	鶏卵	日本				
あらびきボークウィンナー	豚肉	アメリカ、カナダ、オランダ等、日本				
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
マヨネーズ	食用植物油脂	国内製造	液卵黄	日本（沖縄を除く全県）・アメリカ・カナダ・オーストラリア	醸造酢	ブラジル、タイ、中国、日本、アメリカ、オーストラリア、タイ、イギリス、カナダ、他
ガーリックパウダー	ガーリック	中国等	でん粉	日本等	食塩	日本等
ビーフコンソメ	食塩	日本	デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
醤油	食塩	メキシコ、オーストラリア	脱脂加工大豆	日本、アメリカ他	小麦	アメリカ、カナダ、日本他
スイートコーン	コーン	ハンガリー				
果汁ゼリー	異性化液糖	アメリカ	濃縮りんご果汁	中国		
ムキ枝豆	枝豆	インドネシア				
プロقوقリー	プロقوقリー	エクアドル				
●チャーハンライス（九分）	※上部記載					
デザートプレート						
はちみつ	蜂蜜	中国				
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
ゴマ団子（黒ゴマ餡）	もち粉	国内製造	ごま	エチオピア	砂糖	国内製造
おさつスティック	さつまいも	日本				
台湾カステラ	凍結卵白	日本				
台湾カステラ						
はちみつ	蜂蜜	中国				
台湾カステラ	凍結卵白	日本				
黒ごま団子 2 個						
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
ゴマ団子（黒ゴマ餡）	もち粉	国内製造	ごま	エチオピア	砂糖	国内製造
中華ポテト						
おさつスティック	さつまいも	日本				
杏仁豆腐						
木いちごビュレ	木いちご	セルビア	砂糖	フランス、イスラエル、UAE、コロンビア、エルサルバドル	粉末油脂	マレーシアなど
やわらか杏仁	砂糖	由来原料産地：タイ、オーストラリア、日本など	脱脂粉乳	日本など		
牛乳	生乳	日本（北海道）				
油淋鶏（2 個）						
油淋ソース	酢	日本	玉葱	中国	醤油	日本
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
たまねぎ	※					
フリルレタス	※					
●唐揚げスタンバイ	※上部記載					
唐揚げ（2 個）						
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
グリーンリーフ	※					
●唐揚げスタンバイ	※上部記載					
皮付きフライドポテト						
塩・こしょう	食塩	日本（岡山）	こしょう	マレーシア		
揚げ油	食用バーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
ナチュラルカットポテト	じゃがいも	ベルギー、オランダ、ドイツ、フランス				
かぼちゃボール（2 個）						
サクサクかぼちゃボール	もち粉	国内製造	かぼちゃペースト	国内製造	調製ラード	国内製造
本日のサラダ						
チーズパウダー	ナチュラルチーズ	ニュージーランド等				
スイートコーン	コーン	ハンガリー				
トマト	※					
たまねぎ	※					
フリルレタス、グリーンリーフ	※					
揚げにらまんじゅう（2 個）						
にらまんじゅう	にら	中国産	小麦粉	国内製造	鶏肉	国産
揚げ餃子（2 個）						
餃子	キャベツ	日本	玉ねぎ	日本	豚脂	日本

九份小籠包 メニュー原産地

2025年3月1日

メニュー名称/食材名称	原材料 1	原産地 1	原材料 2	原産地 2	原材料 3	原産地 3
枝豆						
塩味付き枝豆	えだまめ	インドネシア				
ふんわり玉子のスープ						
牛脂	牛肉（牛脂）	日本				
片栗粉	加工でん粉	フランス				
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	醃酵調味料	日本
炙り焼豚	豚肉	スペイン、オランダ、デンマーク他				
鶏卵（東北、関東）	鶏卵	日本（福島）				
たまねぎ	※					
いりごま 白	いりごま	パラグアイ、ガテマラ、エチオピア、モザンビーク、アメリカ、タンザニア、ナイジェリア、ミャンマー、エジプト、メキシコ、				
カット葱	※					

※野菜・果物についてはホームページ 野菜原産地をご確認ください（地域によって産地が異なります）