

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4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
●チャーハンライス						
チャーハン米	精米	日本 (香川)				
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	※下部記載					
●ガーリックオイル						
ガーリックオイル	食用油脂	日本	にんにく	中国	ぶどう糖	日本
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 (食用とうもろこし油)	アメリカ他	ガーリック	日本
●生卵						
鶏卵 (中部、関西、中国、四国)	鶏卵	日本 (岡山)				
鶏卵 (東北、関東)	鶏卵	日本 (千葉)				
●とぎ卵						
全卵	鶏卵	日本、他				
●ガーリック醤油ピヨン						
醤油	食塩	メキシコ、日本他	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
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
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
●酢醤油・生姜						
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
生姜スライス	※					
●ねぎそばスープ						
牛脂	牛肉 (牛脂)	日本				
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	醸酵調味料	日本
カキ入り小籠包						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
スチーム杜鰈	かき	日本 (広島)				
小籠包の皮	小麦粉	北米他	馬鈴薯でん粉	日本 (北海道)	食塩	日本 (兵庫)
期：冷やし担々麺						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
●冷やし担々スープ						
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
担担麺スープ	練りごま：ごま	中国他	砂糖：砂糖黍、甜菜	砂糖黍：タイ・オーストラリア・日本・南アフリカ他、甜菜：日本	しょうゆ：食塩 (海水)、脱脂加工大豆 (大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖 (とうもろこし、馬鈴薯)、米、大豆	海水：日本・韓国、大豆：米国・カナダ・アメリカ、小麦：米国・カナダ、とうもろこし：米国他、馬鈴薯：日本、米：日本
グラニュー糖	甘しよ	オーストラリア、タイ	甜菜	日本 (北海道)		
穀物酢	小麦	アメリカ他	米	日本他	コーン	アメリカ他
醤油	食塩	メキシコ、日本他	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
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
もやし	※					
豚・鶏ミンチそぼろ	豚肉	カナダ				
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
アーチャオオイル	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、ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国、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、日本他	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		
白ネギ	※					
カット葱	※					
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
期：豚しゃぶ白担々麺						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
●豆乳担々スープ						
有機豆乳	有機大豆	カナダ、アメリカ				
冷やし中華のタレ	醤油	日本	酒	日本	砂糖	日本
担担麺スープ	練りごま：ごま	中国他	砂糖：砂糖黍、甜菜	砂糖黍：タイ・オーストラリア・日本・南アフリカ他、甜菜：日本	しょうゆ：食塩 (海水)、脱脂加工大豆 (大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖 (とうもろこし、馬鈴薯)、米、大豆	海水：日本・韓国、大豆：米国・カナダ・アメリカ、小麦：米国・カナダ、とうもろこし：米国他、馬鈴薯：日本、米：日本
たまねぎ	※					
きゅうり	※					
豚バラスライス	豚ばら肉	欧州、南米				
かいわれ	※					
アーチャオオイル	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、ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国、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、日本他	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		
いりごま 白	いりごま	アメリカ、カン				
四川赤山椒ホール	山椒	中国				

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4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
期：黒胡椒坦々麺						
中華魚翅	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
かどや銀印ごま油	ごま油	アメリカ 他				
冷やし中華の外レ	醤油	日本	酒	日本	砂糖	日本
●黒ごま坦々ミンチ						
四川豆板醤	塩蔵唐辛子	中国、他	そら豆加工品	日本	そら豆	オーストラリア、他
クワンイー糟	甘しほ	オーストラリア、タイ	甜菜	日本 (北海道)		
豚・鶏ミンチをほろ	豚肉	カナダ				
坦々麺スープ	練りごま、ごま	中国他	砂糖、砂糖系、甜菜	砂糖系：94・オーストラリア・日本・南アフリカ他、甜菜：日本	しょうゆ、食塩（海水）、脱脂加工大豆（大豆）、小麦、果糖ぶどう糖液糖（とうもろこし、馬鈴薯）、米、大豆	海水：日本・韓国、大豆：米国・カナダ・フランス、小麦：米国・カナダ、とうもろこし：米国他、馬鈴薯：日本、米：日本
にんにく塩たれ	にんにく	中国他	植物油脂	日本	玉ねぎ	日本、中国、アメリカ他
純おしいしなりごま黒	ごま	パラグアイ・ミャンマー・アメリカ等				
きゅうり	※					
かいわれ	※					
アーザオオイル	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、ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国、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、日本他	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				
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・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	バトナム等				
オイスターソース	かきエキス	韓国、日本	砂糖	日本	食塩	日本
和牛バラ肉	牛肉	日本（兵庫）				
小籠包の皮	小麦粉	北米他	馬鈴薯でん粉	日本（北海道）	食塩	日本（兵庫）
豚と海鮮火鍋定食						
豚バラスライス	豚ばら肉	欧州、南米				
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	※					
かき入り小籠包						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
スチーム牡蠣	かき	日本（広島）				
小籠包の皮	小麦粉	北米他	馬鈴薯でん粉	日本（北海道）	食塩	日本（兵庫）
単：蒸：小籠包（4個）						
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
生姜スライス	※					
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	北米他	馬鈴薯でん粉	日本（北海道）	食塩	日本（兵庫）
単：蒸：にら入り（4個）						
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
生姜スライス	※					
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
■ガーリックオイル	※上部記載					
にら	※					
小籠包の皮ほうれん草	小麦粉	北米・カナダ				
単：蒸：海老入り（4個）						
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
生姜スライス	※					
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
A"佳社社"	えび（養殖）	バトナム				
王しほオイル漬け	煮干しえび	中国	サラダ油	日本	オリブオイル	スペイン
小籠包の皮	小麦粉	北米・カナダ				
単：蒸：うに小籠包（4個）						
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
生姜スライス	※					
うに	うに	チリ				
小籠包の皮	小麦粉	北米他	馬鈴薯でん粉	日本（北海道）	食塩	日本（兵庫）
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
単：蒸：蟹（4個）						
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
生姜スライス	※					
小籠包の皮	小麦粉	北米他	馬鈴薯でん粉	日本（北海道）	食塩	日本（兵庫）
蟹エキス	ずわいかに	カナダ	カニエキス	日本（静岡）		
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
ずわいかに	ズワイガニ	デンマーク（グリーンランド）、カナダ、米国、ノルウェー				
単：蒸：トリフ入り小籠包4個						
オリブオイル	オリブオイル	スペイン				
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
トリフ入きのペースト	マッシュルーム	フランス等	バター	日本等	オリブオイル	イタリア等
小籠包の皮	小麦粉	北米他	馬鈴薯でん粉	日本（北海道）	食塩	日本（兵庫）
単：蒸：豚角煮まん（1個）						
豚角煮	豚ばら肉	欧州、南米	醤油	アメリカ 他	発酵調味料	アメリカ 他
クワパオ	小麦粉	アメリカ、カナダ	砂糖	日本	ショートニング	日本
甘辛ソース	糖類（異性化液糖、砂糖、水あめ）	日本	しょうゆ	日本	コショウ	日本

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4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
単：蒸：豚肉まん (2個)						
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
生姜スライス	※					
アチ肉まん	小麦粉	アメリカ他				
単：蒸：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 (しらがなたら)	アメリカ他	魚肉 (ほき)	アルゼンチン他
●玉子スープ						
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	醸造調味料	日本
炙り焼豚	豚肉	スペイン、デンマーク、オーストラリア他				
たまねぎ	※					
■卵						
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	※					
単：蒸：豚肉焼売						
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
生姜スライス	※					
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
焼売の皮	豚肉	日本				
単：蒸：海鮮餃子						
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
生姜スライス	※					
手包みさび餃子	小麦粉	アメリカ、カナダ、オーストラリア				
単：蒸：手包み海老焼売 (
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
生姜スライス	※					
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
むき海老	パナメイェビ	バトナム				
焼売の皮	小麦粉	アメリカ、カナダ、オーストラリア				
単：蒸：明太子小籠包 (4個)						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
辛子めんたいこ	まけそうだらの卵	アメリカ				
小籠包の皮トマト	小麦粉	北米・カナダ				
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
生姜スライス	※					
単：蒸：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	バトナム等				
オイスターソース	かきエキス	韓国、日本	砂糖	日本	食塩	日本
和牛バラ肉	牛肉	日本 (兵庫)				
小籠包の皮	小麦粉	北米他	馬鈴薯でん粉	日本 (北海道)	食塩	日本 (兵庫)
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
生姜スライス	※					
単：蒸：バクチャー小籠包 (4個)						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
バクチャー	※					
小籠包の皮	小麦粉	北米他	馬鈴薯でん粉	日本 (北海道)	食塩	日本 (兵庫)
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
生姜スライス	※					
単：蒸：大葉小籠包 (4個)						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
大葉	※					
小籠包の皮ほうれん草	小麦粉	北米・カナダ				
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
生姜スライス	※					
単：蒸：キムチ小籠包 (4個)						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
華キムチ	白菜	日本				
小籠包の皮トマト	小麦粉	北米・カナダ				
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
生姜スライス	※					
単：蒸：チーズ小籠包 (4個)						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
モッツレラチーズ	生乳	日本 (北海道)				
小籠包の皮パンフキン	小麦粉	北米・カナダ				
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
生姜スライス	※					

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4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
単：蒸：青菜チーズ小籠（4個）						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
チンゲン菜	※					
■シュレッドチーズ	※上部記載					
小籠包の皮ほうれん草	小麦粉	北米・カナダ				
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ほん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
生姜スライス	※					
単：蒸：湯のこ小籠包（4個）						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
シャンピニオンデニクセル	マッシュルーム	日本	玉葱	日本	牛乳	日本
しめじ	※					
小籠包の皮パンキン	小麦粉	北米・カナダ				
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ほん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
生姜スライス	※					
単：飯：明太子炒飯						
全卵	鶏卵	日本・他				
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、日本他	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
糸海苔	乾海苔	日本・兵庫県				
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				
辛子めんたいこ	すけそうだらの卵	アメリカ				
●チャーハンライス	※上部記載					
がらすープ	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	※上部記載					
チャーハン米	精米	日本（香川）				
食塩	天日塩	メキシコ				
カット葱	※					
単：飯：炙り三元豚炒飯						
全卵	鶏卵	日本・他				
三元豚チャーシュー	豚肉	カナダ				
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、日本他	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
甘辛ソース	糖類（異性化液糖、砂糖、水あめ）	日本	しょうゆ	日本	コチュジャン	日本
●チャーハンライス	※上部記載					
カット葱	※					
単：飯：シラスと高菜						
全卵	鶏卵	日本・他				
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、日本他	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
糸海苔	乾海苔	日本・兵庫県				
九州産ピリ辛刻み高菜	高菜	日本（宮崎）				
●チャーハンライス	※上部記載					
釜揚げしらす	いわし稚魚	日本				
単：飯：鎌倉ペーコンとラクレットチーズリゾット風						
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）				
乾燥パセリ	パセリ	アメリカ、ドイツ等				
ブラックペッパー	ブラックペッパー	バトナム等				
カルボナーソース	乳等を主要原料とする食品（チーズ、発酵乳、植物油 脂、乳たん白）	加工国：日本他	卵黄	原産国：日本他	植物油脂	加工国：日本他
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
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、日本他	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
ラクレットシュレッドチーズ	ナチュラルチーズ	スイス				
鎌倉ペーコン	豚バラ肉	EU（デンマーク等）				
●チャーハンライス	※上部記載					
単：飯：台湾まぜ炒飯						
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、日本他	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
糸海苔	乾海苔	日本・兵庫県				
削り粉	さばのふし	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
●チャーハンライス	※上部記載					
にら	※					
■温泉卵	鶏卵	日本（群馬、兵庫、福岡）				
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				
四川豆板醤	塩蔵唐辛子	中国、他	そら豆加工品	日本	そら豆	オーストラリア、他
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	豆板醤	日本

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4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
■：豚バラキコ中華オコグ						
豚バラスライス	豚ばら肉	欧州、南米				
オイスターソース	かきエキス	韓国、日本	砂糖	日本	食塩	日本
片栗粉	加工でん粉	フランス				
天津あん	澱粉	日本	塩	日本		
揚げ油	食用バーム油	起原原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：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
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	中国、タイ				
生コーバー（おこげ）	もち米	日本				
しめじ	※					
えのき	※					
にら	※					
まいたけ	※					
白ネギ	※					
■：麺：ねぎそば						
ねぎ油	大豆油	日本	長葱	日本	たまねぎ	日本
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
炙り焼豚	豚肉	スペイン、デンマーク、オーストラリア他				
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	醸酵調味料	日本
■：麺：担々麺						
豚・鶏ミンチそぼろ	豚肉	カナダ				
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
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
担担麺スープ	練りごま、ごま	中国他	砂糖、砂糖黍、甜菜	砂糖黍：タイ、オーストラリア、日本、南アフリカ他、甜菜：日本	しょうゆ	日本
アーシャオイル	菜種油、ガーリックオイル	菜種油：カナダ、オーストラリア ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国	ねぎ油、しょうが油	ねぎ油：カナダ、オーストラリア、日本他、しょうが油：カナダ、オーストラリア、日本他	カイエンペッパー、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				
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
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				
チンゲン菜	※					
もやし	※					
カット葱	※					
■：麺：酸辣湯麺						
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						
中国産たけのご細切	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	大豆（アメリカ、カナダ、ブラジル 他）、小麦（アメリカ、カナダ 他）、食塩（日本、メキシコ）	水あめ	アメリカ、日本 他	ポークエキス	日本（沖縄を除く九州、鳥取）
函館産刻み昆布	昆布	日本（北海道）				
炙り焼豚	豚肉	スペイン、デンマーク、オーストラリア他				
たまねぎ	※					
椎茸	※					
■：卵						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
炙り焼豚	豚肉	スペイン、デンマーク、オーストラリア他				
水菜	※					
もやし	※					
■：麺：台湾まぜそば						
揚げ油	食用バーム油	起原原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：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
糸海苔	乾海苔	日本・兵庫県				
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
にんにく塩たれ	にんにく	中国他	植物油脂	日本	玉ねぎ	日本、中国、アメリカ他
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
削り粉	さばのふし	日本	かつおのふし	日本（都道府県は非開示）	いりしの煮干し	日本
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				
■：温泉卵						
にら	※					
もやし	※					
カット葱	※					
豚・鶏ミンチそぼろ	豚肉	カナダ				
コリアンチジャン	味噌	日本				
四川豆板醤	塩蔵唐辛子	中国、他	そら豆加工品	日本	そら豆	オーストラリア、他
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	豆板醤	日本

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4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
単：飯：塩だれ炒飯						
全卵	鶏卵	日本 他				
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）				
パプリカパウダー	パプリカ	スペイン等				
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、日本他	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
塩だれ	水あめ	日本	醤油	日本	食塩	日本
●チャーハンライス						
キャベツ	※ 上部記載					
カクト葱	※					
豚バラスライス	豚ばら肉	欧州、南米				
単：飯：ルーロー飯						
全卵	鶏卵	日本 他				
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）				
五香粉	スターアニス	中華人民共和国	シナモン	バトナム社会主義共和国	花椒	中華人民共和国
九州産ヒリ辛刻み高菜	高菜	日本（宮崎）				
●チャーハンライス						
ホウレン草	※ 上部記載					
白ネギ	※					
■温泉卵	鶏卵	日本（群馬、兵庫、福岡）				
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	※					
単：海鮮オコゲ						
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）				
生コーバー（おこげ）	もち米	日本				
ペビーほたて	ほたて貝	日本（青森）				
※"ゆば社"	えび（養殖）	バトナム				
やわいか皮つきリング	やわいか	バトナム				
白ネギ	※					
しめじ	※					
チンゲン菜	※					
天津あん	鶏粉	日本	塩	日本		
ビーコンソメ	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
オイスターソース	かきエキス	韓国、日本	砂糖	日本	食塩	日本
おろししょうが	生姜	中国、タイ				
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
単：シーフード豆腐料理						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	醸造調味料	日本
牛脂	牛肉（牛脂）	日本				
有機豆乳	有機大豆	カナダ、アメリカ				
プレミアムあさりダシダ	食塩	韓国	マルチデキストリン	中国	あさりエキス	韓国
プリオ オリーブオイル	食用オリーブ油	トルコ				
もやし	※					
白菜	※					
にら	※					
白ネギ	※					
ニンジン	※					
塩こしょう	食塩	日本（岡山）	こしょう	マレーシア		
マツカサ甲イカ	甲イカ（カミナリイカ）	バトナム				
ポイルはまぐり	みずはまぐり（養殖）	バトナム				
バナメイ剥き海老	えび（バナメイ、養殖）	ミャンマー				
水菜	※					
単：チーズとトマト拉麺						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	醸造調味料	日本
牛脂	牛肉（牛脂）	日本				
トマトソース	ホールトマト	イタリア				
プレミアムあさりダシダ	食塩	韓国	マルチデキストリン	中国	あさりエキス	韓国
鶏もも肉（ブラジル産）	ブラジル	鶏もも肉				
レッドオニオン	※					
トマト	※					
アボカド	※					
モッツレラチーズ	生乳	日本（北海道）				
水菜	※					
パルメザンチーズ	ナチュラルチーズ（生乳、食塩）	オランダ				
単：飯：ベーコンのカルボナーラ風						
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）				
●チャーハンライス						
全卵	鶏卵	日本 他				
■ガーリック醤油パイソン						
鎌倉ベーコン	豚バラ肉	EU（デンマーク等）				
パルメザンチーズ	ナチュラルチーズ（生乳、食塩）	オランダ				
ブラックペッパー	ブラックペッパー	バトナム等				
■温泉卵	鶏卵	群馬、兵庫、福岡				
乾燥パセリ	パセリ	アメリカ、ドイツ等				

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
単：飯：チーズタッカルビ						
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）				
●チャーハンライス	※上部記載					
■ガーリック醤油パイロン	※上部記載					
●米から揚げ						
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）				
鶏モモ正肉	鶏肉	ブラジル				
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
食塩	天日塩	メキシコ				
醤油	食塩	メキシコ、日本他	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
おろしにんにく	にんにく	中国等	食塩	日本 等	ソルビット	日本等
おろししょうが	生姜	中国、タイ				
フックペッパー	フックペッパー	ベトナム等				
全卵	鶏卵	日本、他				
金印純正ごま油	ごま	アフリカ				
マヨネーズ	食用植物油脂	アメリカ、カナダ、ブラジル、オーストラリア、他	液卵黄	日本（沖縄を除く全県）・アメリカ・カナダ・3-0ppa	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
玉子 上新粉	うるち米	日本				
片栗粉	加工でん粉	フランス				
小麦強力粉	小麦粉	カナダ、アメリカ				
シーズニングスパイス	食塩	日本等				
塩・こしょう	食塩	日本（岡山）				
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				
たまねぎ	※					
キャベツ	※					
コチュジャンブルコギのたれ	コチュジャン	韓国	果糖ぶどう糖液糖	韓国	しょうゆ	韓国
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
チーズソース	チーズ（ナチュラルチーズ、プロセスチーズ）	オーストラリア他				
■シュレッドチーズ	チーズ	アメリカ、オランダ				
糸唐辛子	唐辛子	中国				
単：海鮮八宝類						
中華角餅	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
もやし	※					
※"魚松粒"	えび（養殖）	ベトナム				
やわいか皮つきリング	やわいか	ベトナム				
オーシャンキング	魚肉（たら）	米国他	魚肉（しろがねたら）	アメリカ他	魚肉（ほき）	アルゼンチン他
白ネギ	※					
しめじ	※					
水菜	※					
天津あん	澱粉	日本	塩	日本		
オイスターソース	かきエキス	韓国、日本	砂糖	日本		
牛脂	牛肉（牛脂）	日本			食塩	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	酸味調味料	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
単：飯：カルビ焼肉炒飯						
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）				
●チャーハンライス	※上部記載					
全卵	鶏卵	日本、他				
たまねぎ	※					
アンガス牛バラカルビ	牛バラ肉	アメリカ				
シーズニングスパイス	食塩	日本等				
焼肉丼のたれ	醤油	日本	こしょう	インドネシア、マレーシア等	ガーリック	中国等
照焼ソース	醤油	日本	みりん風調味料	日本	薄口醤油	日本
ビーフコンソメ	食塩	日本	砂糖	オーストラリア、タイ		
カット葱	※		デキストリン	加工国：日本	糖類（ブドウ糖、砂糖）	加工国：日本
フライドガーリック	ガーリックフレーク	中国				
単：飯：サガリスデーキ炒飯						
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）				
●チャーハンライス	※上部記載					
全卵	鶏卵	日本、他				
たまねぎ	※					
サガリカット	ルネグ・ツナグー（サガリ）	アメリカ				
シーズニングスパイス	食塩	日本等	こしょう	インドネシア、マレーシア等	ガーリック	中国等
焼肉丼のたれ	醤油	日本	みりん風調味料	日本	薄口醤油	日本
照焼ソース	醤油	日本	砂糖	オーストラリア、タイ		
カット葱	※					
フライドガーリック	ガーリックフレーク	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

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4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
単：飯：四川風麻婆豆腐炒飯						
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）				
●チャーハンライス	※上部記載					
全卵	鶏卵	日本、他				
■ガーリック醤油ブイヨン	※上部記載					
冷凍豆腐	大豆	日本	水	大阪		
豚・鶏ミンチそぼろ	豚肉	カナダ				
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
四川麻辣醬	豆板醬	日本	食用大豆油	日本	トウモロコシ	日本
天津あん	澱粉	日本	塩	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		
ラー油	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、ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国、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、日本他	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		
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				
単：飯：油淋鶏しびれ炒飯						
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）				
●チャーハンライス	※上部記載					
全卵	鶏卵	日本、他				
■ガーリック醤油ブイヨン	※上部記載					
●米から揚げ	※上部記載					
四川麻辣醬	豆板醬	日本	食用大豆油	日本	トウモロコシ	日本
油林ソース	酢	日本	玉葱	中国	醤油	日本
四川麻辣醬	豆板醬	日本	食用大豆油	日本	トウモロコシ	日本
白ネギ	※					
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
花椒（パウダー）	花椒	中国				
ラー油	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、ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国、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、日本他	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		
単：牛もつ担々麺						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	酸酢調味料	日本
牛脂	牛肉（牛脂）	日本				
ガーリックオイル	食用油脂	日本	にんにく	中国	ぶどう糖	日本
牛小腸	牛小腸	オーストラリア、カナダ				
キャベツ	※					
もやし	※					
白ネギ	※					
にら	※					
にんにく塩たれ	にんにく	中国他	植物油脂	日本	玉ねぎ	日本、中国、アメリカ他
フライドガーリック	ガーリックフレーク	中国				
カイエンペッパー	赤唐辛子	中国等				
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				
単：牛もつ担々麺						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
担担麺スープ	練りごま：ごま	中国他	砂糖：砂糖黍、甜菜	砂糖黍：タイ、オーストラリア、日本、南アメリカ他、甜菜：日本	しょうゆ：食塩（海水）、脱脂加工大豆（大豆）、小麦、果糖ぶどう糖液糖（とうもろこし、馬鈴薯）、米、大豆	海水：日本、タイ、大豆：米国、カナダ、アメリカ、小麦：米国、カナダ、とうもろこし：米国他、馬鈴薯：日本、米：
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	酸酢調味料	日本
牛脂	牛肉（牛脂）	日本				
ビーコンソメ	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
ガーリックオイル	食用油脂	日本	にんにく	中国	ぶどう糖	日本
牛小腸	牛小腸	オーストラリア、カナダ				
キャベツ	※					
もやし	※					
白ネギ	※					
にら	※					
にんにく塩たれ	にんにく	中国他	植物油脂	日本	玉ねぎ	日本、中国、アメリカ他
フライドガーリック	ガーリックフレーク	中国				
カイエンペッパー	赤唐辛子	中国等				
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				
四川赤山椒ホール	山椒	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		

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
単：揚げそば						
揚げ油	食用バーム油	起原原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
中華角餡	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
豚バラスライス	豚ばら肉	欧州、南米				
片栗粉	加工でん粉	フランス				
白ネギ	※					
しめじ	※					
まいたけ	※					
えのき	※					
にら	※					
もやし	※					
天津あん	澱粉	日本	塩	日本		
ビーコンソメ	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
オイスターソース	かきエキス	韓国、日本	砂糖	日本	食塩	日本
おろししょうが	生姜	中国、タイ				
かざや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
単：ルーローハン						
米	精米	日本（岡山）				
フルレタス	※					
●豚角煮						
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	※					
五香粉	スターアニス	中華人民共和国	シナモン	ベトナム社会主義共和国	花椒	中華人民共和国
九州産ピリ辛刻み高菜	高菜	日本（宮崎）				
キャロットラペ	にんじん	日本（国産）又はベトナム又は中国				
■卵	※ 上部記載					
チンゲン菜	※					
白髪ねぎ	※					
単：チーズルーローハン						
米	精米	日本（岡山）				
フルレタス	※					
●豚角煮						
五香粉	スターアニス	中華人民共和国	シナモン	ベトナム社会主義共和国	花椒	中華人民共和国
九州産ピリ辛刻み高菜	高菜	日本（宮崎）				
キャロットラペ	にんじん	日本（国産）又はベトナム又は中国				
■卵	※ 上部記載					
チンゲン菜	※					
ビーコンソメ	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
チーズソース	チーズ（ナチュラルチーズ、プロセスチーズ）	オーストラリア他				
シールドチーズ	ナチュラルチーズ	アメリカ等	食用植物油	マレーシア等	乳たん白	ニュージーランド、アイルランド、フランス等
ハイルメザンチーズ	ナチュラルチーズ（生乳、食塩）	オランダ				
単：ジーローハン						
米	精米	日本（岡山）				
フルレタス	※					
鶏もも肉（ブラジル産）	ブラジル	鶏もも肉				
●鶏たれ						
揚げ油	食用バーム油	起原原料：マレーシア、インドネシア タイ等（加工国：日本）				
白ネギ	※					
たまねぎ	※					
にんにく	※					
生姜	※					
ビーコンソメ	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、日本他	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
グラニュー糖	甘しょ	オーストラリア、タイ	甜菜	日本（北海道）		
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
銀江香酢	もち米	中国	食塩	中国		
華キムチ	白菜	日本				
フライドガーリック	ガーリックフレーク	中国				
チンゲン菜	※					
■卵	※ 上部記載					
白髪ねぎ	※					
糸唐辛子	唐辛子	中国				
単：バクチャーローハン						
米	精米	日本（岡山）				
鶏もも肉（ブラジル産）	ブラジル	鶏もも肉				
●鶏たれ						
トマト	※					
きゅうり	※					
フライドガーリック	ガーリックフレーク	中国				
バクチャー	※					
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				

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4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
単：天津飯						
米	精米	日本 (岡山)				
揚げ油	食用パーム油	起原原料：マレーシア、インドネシア タイ等 (加工国：日本)				
溶き卵	※ 上部記載					
カット葱	※					
天津あん	鶏粉	日本	塩	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
オイスターソース	かきエキス	韓国、日本	砂糖	日本	食塩	日本
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
単：四川麻婆丼						
米	精米	日本 (岡山)				
●麻婆豆腐						
揚げ油	食用パーム油	起原原料：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
アーシャオイル	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、ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国、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、日本他	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)						
白ネギ	※					
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				
単：担々麺						
中華角種	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
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
担担麺スープ	練りごま； ごま	中国他	砂糖； 砂糖黍、甜菜	砂糖黍：タイ・オーストラリア・日本・南アフリカ他、甜菜：日本	しょうゆ； 食塩 (海水)、脱脂加工大豆 (大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖 (とうもろこし、馬鈴薯)、米、大豆	海水：日本・タイ、大豆：米国・カナダ・ブラジル、小麦：米国・カナダ、とうもろこし：米国他、馬鈴薯：日本、米：日本
もやし	※					
●ピリ辛合い焼き肉みそ						
豚・鶏ミンチそぼろ	豚肉	カナダ				
コリアコチジャン	味噌	日本				
四川豆板醤	塩蔵唐辛子	中国、他	そら豆加工品	日本	そら豆	オーストラリア、他
ピリ辛合わせ味噌	味噌味噌ソース	日本	コチジャン	日本	豆板?	日本
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				
アーシャオイル	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、ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国、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、日本他	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		
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
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				
チンゲン菜	※					
カット葱	※					
単：白担々麺						
揚げ油	食用パーム油	起原原料：マレーシア、インドネシア タイ等 (加工国：日本)				
中華角種	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
もやし	※					
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
有機豆乳	有機大豆	カナダ、アメリカ				
ねりごま 白	ごま	ガテマラ				
担担麺スープ	練りごま； ごま	中国他	砂糖； 砂糖黍、甜菜	砂糖黍：タイ・オーストラリア・日本・南アフリカ他、甜菜：日本	しょうゆ； 食塩 (海水)、脱脂加工大豆 (大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖 (とうもろこし、馬鈴薯)、米、大豆	海水：日本・タイ、大豆：米国・カナダ・ブラジル、小麦：米国・カナダ、とうもろこし：米国他、馬鈴薯：日本、米：日本
アーシャオイル	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、ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国、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、日本他	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				
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				
豚・鶏ミンチそぼろ	豚肉	カナダ				
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
カット葱	※					
白髪ねぎ	※					
単：黒担々麺						
中華角種	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
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
純おしいしねりごま黒	ごま	パラグアイ・ミャンマー・アメリカ等				
担担麺スープ	練りごま； ごま	中国他	砂糖； 砂糖黍、甜菜	砂糖黍：タイ・オーストラリア・日本・南アフリカ他、甜菜：日本	しょうゆ； 食塩 (海水)、脱脂加工大豆 (大豆)、小麦、果糖ぶどう糖液糖 (とうもろこし、馬鈴薯)、米、大豆	海水：日本・タイ、大豆：米国・カナダ・ブラジル、小麦：米国・カナダ、とうもろこし：米国他、馬鈴薯：日本、米：日本
豚・鶏ミンチそぼろ	豚肉	カナダ				
チンゲン菜	※					
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				
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				

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4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
単：鶏白湯麺						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
●鶏白湯スープ						
●鶏白湯スープ	チキンエキス	日本	甘酒	日本	食塩	日本
●参鶏湯スープ	食塩	日本	畜肉エキス	日本	野菜エキス	日本
●シヤンタウ						
●北海道純生クリーム	クリーム	日本（北海道）				
●水菜	※					
●レッドオニオン	※					
●鶏もも肉（ブラジル産）	ブラジル	鶏もも肉				
●卵	※ 上部記載					
●白髪ねぎ	※					
●フロロ オリーブオイル	食用オリーブ油	トルコ				
単：チーズ黒担々麺						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
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
純おしいしぬりごま黒	ごま	パラグアイ・ミャンマー・アメリカ等				
担担麺スープ	練りごま：ごま	中国他	砂糖：砂糖黍、甜菜	砂糖黍：イ・オ・トラリア・日本・南アフリカ他、甜菜：日本	しょうゆ：食塩（海水）、脱脂加工大豆（大豆）、小麦、果糖ぶどう糖液糖（とうもろこし、馬鈴薯）、米、大豆	海水：日本・オーストラリア、大豆：米国・カナダ・ブラジル、小麦：米国・カナダ、とうもろこし：米国他、馬鈴薯：日本、米：日本
豚・鶏ミンチそば						
チンゲン菜	※					
モッツレラチーズ	生乳	日本（北海道）				
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				
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				
パルメザンチーズ	ナチュラルチーズ（生乳、食塩）	オランダ				
単：一品：海老春巻き						
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）				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
春巻きの皮	小麦粉	アメリカ				
小麦強力粉	小麦粉	カナダ、アメリカ				
練からし	からし	カナダ	でん粉	日本	なたね油	日本
フリルタス	※					
豚ミンチ	豚が 肉	カナダ、アメリカ他	豚がトリミング	カナダ、アメリカ他		
キャベツ	※					
キャベツ	※					
にら	※					
中国産たけのこ細切	たけのこ	中国				
白ネギ	※					
椎茸	※					
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
オイスター合わせタレ	オイスターソース	日本	醤油	日本	日本酒	日本
片栗粉	加工でん粉	フランス				
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
塩・こしょう	食塩	日本（岡山）	こしょう	マレーシア		
※ ｲﾙﾙｲﾙ	えび（養殖）	ベトナム				
単：一品：チリソース						
チリソース	白ねぎ	日本、西国、中国、九州	にんにく	中国	生姜	日本(高知)
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）				
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
尾付き 海老フリッター	えび	タイ				
カット葱	※					
フリルタス	※					
単：一品：油淋鶏						
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	※					
フリルタス	※					
鶏もも正肉	鶏肉	ブラジル				
さんまのたれ	ごいち醤油	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、でん粉、	小麦粉(小麦：アメリカ、日本)でん粉(コーン：アメリカ、南アフリカ等)	食塩、ガーリック粉末	食塩(海水：日本)ガーリック粉末(中国)	米粉、ブラックペッパー	米粉(米：日本)アチャク(米)：マレーシア、インドネシア等
単：一品：麻婆豆腐						
新マニボニス	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				
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
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
ラー油	菜種油、ガーリックオイル	菜種油：カナダ、オーストラリア ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国	ねぎ油、しょうが油	ねぎ油：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、日本他	カイエンペッパー、山椒	中国
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
にら	※					
白ネギ	※					

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4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
単：一品：五目春巻き						
三元豚肩ロース	豚肩ロース	カナダ、アメリカ				
揚げ油	食用パーム油	起原原料：マレーシア、インドネシアタイ等（加工国：日本）				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
春巻きの皮	小麦粉	アメリカ				
小麦強力粉	小麦粉	カナダ、アメリカ				
練からし	からし	カナダ	でん粉	日本	なたね油	日本
フルルタス	※					
豚ミンチ	豚肉、イワシ	カナダ、アメリカ他	豚肉ミンチ	カナダ、アメリカ他		
キャベツ	※					
キャベツ	※					
にら	※					
中国産たけのこ細切	たけのこ	中国				
白ネギ	※					
椎茸	※					
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
オイスター合わせ粉	オイスターソース	日本	醤油	日本	日本酒	日本
片栗粉	加工でん粉	フランス				
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ、他				
塩・こしょう	食塩	日本（岡山）	こしょう	マレーシア		
単：一品：角煮酢豚						
片栗粉	加工でん粉	フランス				
揚げ油	食用パーム油	起原原料：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
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
ピーマン	※					
たまねぎ	※					
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	※					
お子様：チャーハン オレンジジュース						
全卵	鶏卵	日本、他				
揚げ油	食用パーム油	起原原料：マレーシア、インドネシアタイ等（加工国：日本）				
ミニッツメイド オレンジ	オレンジ	メキシコ				
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、日本他	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	スイートコーン	タイ				
●チャーハンライス						
炙り焼豚	豚肉	スペイン、デンマーク、オーストラリア他				
カット葱	※					
お子様：ラーメン オレンジジュース						
ミニッツメイド オレンジ	オレンジ	メキシコ				
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	醸造調味料	日本
スイートコーン	スイートコーン	タイ				
炙り焼豚	豚肉	スペイン、デンマーク、オーストラリア他				
カット葱	※					
中華角種	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
単：グレープフルーツ藍玉子風						
マンゴー	マンゴー	ベトナム				
イナガー	ぶどう糖	アメリカ、日本など				
グラニュー糖	甘しょ	オーストラリア、タイ	甜菜	日本（北海道）		
グレープフルーツシロップ	グレープフルーツ果汁	アメリカ				
単：ぶどう藍玉子風						
ブルーベリー	ブルーベリー	アメリカ、カナダ				
イナガー	ぶどう糖	アメリカ、日本など				
グラニュー糖	甘しょ	オーストラリア、タイ	甜菜	日本（北海道）		
耐ハバース巨峰	果糖ぶどう糖液糖	アメリカ等	砂糖	タイ、オーストラリア	ぶどう濃縮果汁	台湾
単：ソルティライチ藍玉子風						
トルロベリー	ストロベリー	チリ	ブルーベリー	チリ	ラズベリー	チリ
イナガー	ぶどう糖	アメリカ、日本など				
グラニュー糖	甘しょ	オーストラリア、タイ	甜菜	日本（北海道）		
ソルティライチ&ライチエード	ぶどう糖果糖液糖	アメリカ他	ライチ濃縮果汁	台湾		
単：デザート蒸籠						
はちみつ	蜂蜜	中国				
揚げ油	食用パーム油	起原原料：マレーシア、インドネシアタイ等（加工国：日本）				
大学芋	揚げさつまいも	インドネシア				
ゴマ団子（黒ゴマ餡）	ごま	中国				
台湾カスターシート	液卵白	日本他				
単：台湾カスター						
はちみつ	蜂蜜	中国				
台湾カスターシート	液卵白	日本他				
単：中華ポテト						
大学芋	揚げさつまいも	インドネシア				
単：ゴマ団子						
ゴマ団子（黒ゴマ餡）	ごま	中国				

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
単：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）				
大学芋	揚げなつまいも	インドネシア				
ゴマ団子（黒ゴマ餡）	ごま	中国				
台湾カステラシート	液卵白	日本他				
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（しらがなたら）	アメリカ他	魚肉（ほき）	アルゼンチン他
● 玉子スープ						
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				
炙り焼豚	豚肉	スペイン、デンマーク、オーストラリア他	畜肉エキス	日本	醸酵調味料	日本
たまねぎ	※					
■ 卵	※ 上部記載					
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	※					
カクト葱	※					
もちもち海鮮餃子（2個）						
手包みさび餃子	えび	バトナム				
角煮まん（1個）						
豚角煮	豚ばら肉	欧州、南米	醤油	アメリカ 他	発酵調味料	アメリカ 他
クワバオ	小麦粉	アメリカ、カナダ	砂糖	日本	ショートニング	日本
旨辛ソース	糖類（異性化液糖、砂糖、水あめ）	日本	しょうゆ	日本	コショウ	日本
手包み海老焼売（2個）						
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
生姜スライス	※					
焼売の具	豚肉	デンマーク他				
焼売の皮	小麦粉	アメリカ、カナダ、オーストラリア	鶏肉	日本	玉葱	日本、中国、北米、ニュージーランド他
コーンとトマトのサラダ						
スイートコーン	スイートコーン	タイ				
トマト	※					
たまねぎ	※					
フリルタス	※					
チーズパウダー	ナチュラルチーズ	ニュージーランド等				
当店自慢：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				
特製、鶏のから揚げ（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）				
フリルタス	※					
鶏もも正肉	鶏肉	ブラジル				
さんまのたれ	ごいち醤油	日本	うずく醤油	日本	全卵	日本他
から揚げ粉 ガーリック	小麦粉、でん粉、	小麦粉（小麦：アメリカ、日本）でん粉（コーン：アメリカ、南アメリカ等）	食塩、ガーリック粉末	食塩（海水：日本） ガーリック粉末（中国：中国）	米粉、ブラックペッパー	米粉（米：日本） アノナペッパー：マレーシア、インドネシア等
よだれ鶏						
よだれ鶏たれ	中国醤油	中国	鎮江香酢	中国	砂糖	日本
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				
白ネギ	※					
鶏もも正肉	鶏肉	ブラジル				
台湾風冷奴						
豚・鶏ミンチでぼろ	豚肉	カナダ				
おかずラー油	食用とうもろこし油	日本等	赤唐辛子	中国等	フライドガーリック	中国等
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
かじや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
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				
華キムチ	白菜	日本				
もやし	※					
カクト葱	※					
麻婆豆腐						
新マニボソース	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				
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
充填豆腐	大豆	日本	水	大阪		
ラーチャオオイル	菜種油、ガーリックオイル	菜種油：カナダ、オーストラリア ガーリックオイル：カナダ、オーストラリア、中国	ねぎ油、しょうが油	ねぎ油：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、日本他	カイエンペッパー、山椒	中国
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
にら	※					
白ネギ	※					

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
油揚げパン包み						
クワバオ	小麦粉	アメリカ、カナダ	砂糖	日本	ショートニング	日本
油林ソース	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）				
フリルタス						
鶏もも正肉	鶏肉	ブラジル				
はんぺのたれ	ごま油	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、でん粉、	小麦粉(小麦：アメリカ、日本)でん粉(コーン：アメリカ、南アメリカ等)	食塩、ガーリック粉末	食塩(海水：日本) ガーリック粉末(中国)	米粉、ブラックペッパー	米粉(米：日本) ブラックペッパー：マレーシア、インドネシア等
回鍋肉パン包み						
豚バラスライス	豚ばら肉	欧州、南米				
クワバオ	小麦粉	アメリカ、カナダ	砂糖	日本	ショートニング	日本
片栗粉	加工でん粉	フランス				
三昇甜面醬ソース	甜面醬	日本	紹興酒	中国	豆板醬	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）				
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
ピーマン	※					
キャベツ	※					
たまねぎ	※					
黒酢豚パン包み						
クワバオ	小麦粉	アメリカ、カナダ	砂糖	日本	ショートニング	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）				
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
赤パプリカ	※					
ピーマン	※					
たまねぎ	※					
豚バラ肉	豚肉	アメリカ	馬鈴薯澱粉	日本（北海道）	卵	日本他
片栗粉	加工でん粉	フランス				
エビチリパン包み						
クワバオ	小麦粉	アメリカ、カナダ	砂糖	日本	ショートニング	日本
チリソース	白ねぎ	日本、西国、中国、九州	にんにく	中国	生姜	日本(高知)
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）				
尾付き 海老フリッター	えび	タイ				
フリルタス	※					
マンゴー杏仁豆腐						
マンゴー	マンゴー	ベトナム				
やわらか杏仁	糖類（砂糖、ぶどう糖、粉飴）	タイ、オーストラリア、日本、アメリカなど	脱脂粉乳	日本など	粉末油脂	マレーシアなど
マンゴーブレンド	りんご	中国	マンゴーピューレ	インド		
牛乳	牛乳	日本（北海道）				
中華粥						
がらすープ	食塩	日本	チキンエキス	日本	乳糖	アメリカ、他
鶏もも正肉	鶏肉	ブラジル				
小籠包の皮	小麦粉	北米他	馬鈴薯でん粉	日本（北海道）	食塩	日本（兵庫）
九州産ピリ辛刻み高菜	高菜	日本（宮崎）				
かじや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
おとししょうが	生姜	中国、タイ				
カット葱	※					
米	精米	日本（岡山）				
3色小籠包（白）						
●小籠包						
小籠包の皮	小麦粉	北米他	馬鈴薯でん粉	日本（北海道）	食塩	日本（兵庫）
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
●チーズ小籠包						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
モッツレラチーズ	生乳	日本（北海道）				
小籠包の皮パンキン	小麦粉	北米・カナダ				
●いら小籠包						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
■ガーリックオイル	※上部記載					
にら	※					
小籠包の皮ほうれん草	小麦粉	北米・カナダ				
3色小籠包（赤）						
●チーズ小籠包						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
モッツレラチーズ	生乳	日本（北海道）				
小籠包の皮パンキン	小麦粉	北米・カナダ				
●海老小籠包						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
鮎イ貼柱ヒ	えび（養殖）	ベトナム				
干しえびオイル漬け	煮干しえび	中国	サラダ油	日本	オリブオイル	スペイン
小籠包の皮	小麦粉	北米・カナダ				
●いら小籠包						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
■ガーリックオイル	※上部記載					
にら	※					
小籠包の皮ほうれん草	小麦粉	北米・カナダ				

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4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
ジャズミン小籠包 (2個)						
●ジャズミン小籠包						
ジャズミン茶	緑茶	中国				
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	北米他	馬鈴薯でん粉	日本 (北海道)	食塩	日本 (兵庫)
ルーローパン包み						
クワバオ	小麦粉	アメリカ、カナダ	砂糖	日本	ショートニング	日本
甘辛ソース	糖類 (異性化液糖、砂糖、水あめ)	日本	しょうゆ	日本	コショウ	日本
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	※					
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	醸造調味料	日本
炙り焼豚	豚肉	スペイン、デンマーク、オーストラリア他				
■卵	※ 上部記載					
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				
カット葱	※					
いちごケーキ						
いちごケーキ	砂糖	タイ、南アフリカ、日本他	卵	日本他	乳等を主要原料とする食品	マレーシア、フィリピン、ニュージーランド他
抹茶ケーキ						
抹茶ケーキ	乳等を主要原料とする食品	東南アジア、カナダ、ニュージーランド他	卵	日本他	砂糖	タイ、南アフリカ、日本他
パニエアイス						
パニエアイス	乳製品	日本他	砂糖	タイ、オーストラリア、日本他	水飴	中国、アメリカ、タイ他
チョコレートシロップ	果糖ぶどう糖液糖	日本	水あめ	日本	砂糖	日本
紅茶アイス						
紅茶アイスクリーム	乳製品	オーストラリア、ニュージーランド、EU				
白玉きな粉						
白玉	もち米	タイ				
きなこ	大豆	カナダ・アメリカ				
黒みつ	イノマルトオリゴ糖シロップ	アメリカ・日本	黒みつ (ショ糖液糖、赤糖 (相糖、糖蜜))	日本・オーストラリア・タイ・他	はちみつ	中国
ティラミス						
ティラミス	乳等を主要原料とする食品	東南アジア、カナダ他	全卵	日本他	砂糖	タイ、南アフリカ、日本他

※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)