

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4月20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
<b>●チャーハンライス</b>						
チャーハン米	精米	日本 (香川)				
食塩	未日塩	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
<b>■ガーリックオイル</b>						
<b>●ガーリックオイル</b>						
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	食用植物油脂 (食用とうもろこし油)	アメリカ他	ガーリック	日本
<b>●生卵</b>						
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)				
<b>●とま卵</b>						
全卵	鶏卵	日本				
<b>●ガーリック醤油アियोン</b>						
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
ピーファンソメ	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
<b>●酢醤油・生妻</b>						
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	※					
<b>●ねぎそばスープ</b>						
牛脂	牛肉 (牛脂)	日本				
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	醸造調味料	日本
<b>期：担々小籠包</b>						
<b>●どり辛担々小籠包</b>						
四川赤山椒ホール	山椒	中国				
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		
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?	日本
担担麺スープ	練りごま：ごま	中国他	砂糖：砂糖系、甜菜	砂糖系：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・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
ラー油	食用ごま油	日本等	食用とうもろこし油	日本等		
<b>期：冷やし担々麺</b>						
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				
<b>●冷やし担々スープ</b>						
ピーファンソメ	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：砂糖系、甜菜	砂糖系：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・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
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				
<b>期：豚しゃぶ白担々麺</b>						
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				
<b>●豆乳担々スープ</b>						
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：砂糖系、甜菜	砂糖系：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・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
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					
四川赤山椒ホール	山椒	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
<b>期：黒胡椒担々麺</b>						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
かじや銀印ごま油	ごま油	アメリカ 他				
冷やし中華のタレ	醤油	日本	酒	日本	砂糖	日本
<b>●黒ごま担々麺</b>						
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
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）		
豚・鶏ミンチそぼろ	豚肉	カナダ				
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
にんにく揚げたれ	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	※					
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、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		
<b>豚と海鮮火鍋定食</b>						
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	※					
<b>単：燕：小籠包（4個）</b>						
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）
<b>単：燕：にら入り（4個）</b>						
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				
<b>単：燕：海老入り（4個）</b>						
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		
■"仏社社"	えび（普通）	バトナム				
干しえびオイル漬け	煎干しえび	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				
<b>単：燕：うに小籠包（4個）</b>						
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		
<b>単：燕：蟹（4個）</b>						
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	カーニキス	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				
<b>単：燕：トリュフ入り小籠包4個</b>						
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		
トリュフ入きのペースト	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）
<b>単：燕：豚角煮まん（1個）</b>						
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
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
<b>単：燕：豚肉まん（2個）</b>						
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	※					
ブチ肉まん	小麦粉	アメリカ他				

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4月20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
<b>■ 蒸：あんかけ茶碗蒸し</b>						
オーシャンキング	魚肉 (た5)	米国他	魚肉 (しらがなた5)	アメリカ他	魚肉 (ほき)	アルゼンチン他
<b>● 玉子スープ</b>						
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	※ 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	※					
カト葱	※					
<b>■ 蒸：豚肉焼売</b>						
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				
<b>■ 蒸：海鮮餃子</b>						
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	※					
手包みえび餃子	小麦粉	アメリカ、カナダ、オーストラリア				
<b>■ 蒸：手包み海老焼売 (4個)</b>						
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	バナメイエビ	ベトナム				
焼売の皮	小麦粉	アメリカ、カナダ、オーストラリア				
<b>■ 蒸：明太子小籠包 (4個)</b>						
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	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	※					
<b>■ 蒸：和牛小籠包 (4個)</b>						
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	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	※					
<b>■ 蒸：バクチャー小籠包 (4個)</b>						
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	※					
<b>■ 蒸：大葉小籠包 (4個)</b>						
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	※					
<b>■ 蒸：キムチ小籠包 (4個)</b>						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
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	※					
<b>■ 蒸：チーズ小籠包 (4個)</b>						
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	牛乳	日本 (北海道)				
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。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
生姜スライス	※					
<b>■ 蒸：青菜チーズ小籠 (4個)</b>						
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。				
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20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
<b>単：蒸：きのこ小籠包 (4個)</b>						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
シヤンピニオンデューセル	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。				
ぼん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類 (砂糖)	日本
生姜スライス	※					
<b>単：飯：明太子炒飯</b>						
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
ピーコンソメ	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
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	すけそうだごの卵	アメリカ				
<b>●チャーハンライス ※上部記載</b>						
がらすoup	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	※					
<b>単：飯：炙り三元豚炒飯</b>						
全卵	鶏卵	日本				
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
ピーコンソメ	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
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
<b>●チャーハンライス ※上部記載</b>						
カット葱	※					
<b>単：飯：シラスと高菜</b>						
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
ピーコンソメ	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
糸海苔	乾海苔	日本・兵庫県				
九州産ヒリ辛刻み高菜	高菜	日本 (宮崎)				
<b>●チャーハンライス ※上部記載</b>						
釜揚げうどん	いむし稚魚	日本				
<b>単：飯：鎌倉ベーコンとラクレットチーズリゾット風</b>						
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
ピーコンソメ	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
ガーリックパウダー	ガーリック	中国等	でん粉	日本等	食塩	日本等
ピーコンソメ	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
ラクレットシュレッドチーズ	ナチュラルチーズ	スイス				
鎌倉ベーコン	豚バラ肉	EU (デンマーク等)				
<b>●チャーハンライス ※上部記載</b>						
<b>単：飯：台湾ませ炒飯</b>						
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
ピーコンソメ	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
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)	いむしの煮干し	日本
<b>●チャーハンライス ※上部記載</b>						
くら	※					
■温泉卵	鶏卵	日本 (群馬、兵庫、福岡)				
豚・鶏ミンチでぼろ	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
ヒリ辛合わせ味噌	ミモザ味噌ソース	日本	コチジャン	日本	豆板醤	日本

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
<b>■ 豚バラキコ中華オコゲ</b>						
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
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	※					
<b>■ 麺：ねぎそば</b>						
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	※					
カクト葱	※					
白ネギ	※					
牛脂	牛肉（牛脂）	日本				
片栗粉	加工でん粉	フランス				
スープの義	醤油	日本	畜肉エキス	日本	醗酵調味料	日本
<b>■ 麺：担々麺</b>						
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		しょうゆ	日本
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		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	※					
カクト葱	※					
<b>■ 麺：酸辣湯麺</b>						
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。				
<b>■ サンラータンスタンバイ</b>						
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。				
糸豆腐	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	※					
<b>■ 卵</b>						
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	※					
<b>■ 麺：台湾まぜそば</b>						
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
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）	いりしおの煮干し	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				
<b>■ 温泉卵</b>						
にら	鶏卵	日本（群馬、兵庫、福岡）				
もやし	※					
カクト葱	※					
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				
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20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
<b>単：飯：塩だれ炒飯</b>						
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）				
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
ピーマンソメ	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
塩たれ	水あめ	日本	醤油	日本	食塩	日本
<b>●チャーハンライス ※上部記載</b>						
キャベツ	※					
カト葱	※					
豚バラスライス	豚ばら肉	欧州、南米				
<b>単：飯：ルーロー飯</b>						
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）				
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）				
<b>●チャーハンライス ※上部記載</b>						
ホウレン草	※					
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
ピーマンソメ	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	※					
<b>単：海鮮オコグ</b>						
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				
ベビーほたて	ほたて貝	日本（青森）				
★イ貼柱★	えび（養殖）	バトナム				
やわいかに皮つきリング	やわいかに	バトナム				
白ネギ	※					
しめじ	※					
チンゲン菜	※					
天津あん	澱粉	日本	塩	日本		
ピーマンソメ	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				
かぢや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
<b>単：シュークリーム</b>						
中華角餡	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	マルトデキストリン	中国	あさりエキス	韓国
フロロ 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				
ホイルはまぐり	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	※					
<b>単：チーズとトマト拉麺</b>						
中華角餡	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	マルトデキストリン	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	牛乳	日本（北海道）				
水菜	※					
ハルメザンチーズ	ナチュラルチーズ（牛乳、食塩）	オランダ				
<b>単：飯：ベーコンのカルボナーラ風</b>						
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）				
<b>●チャーハンライス ※上部記載</b>						
全卵	鶏卵	日本				
<b>■ガーリック醤油ピヨン ※上部記載</b>						
鎌倉ベーコン	豚バラ肉	EU（デンマーク等）				
ハルメザンチーズ	ナチュラルチーズ（牛乳、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
<b>単：飯：チーズタッカルビ</b>						
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）				
<b>●チャーハンライス</b>						
※上部記載	※上部記載					
<b>■ガーリック醤油パイロン</b>						
※上部記載	※上部記載					
<b>●米から揚げ</b>						
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）				
鶏もも正肉	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	未日塩	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				
ブラックペッパー	ブラックペッパー	ベトナム等				
全卵	鶏卵	日本				
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・ヨーロッパ	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
ナチュラルカットポテト	じゃがいも	日本、(岡山)	こしょう	マレーシア		
たまねぎ	※	ベルギー、オランダ、ドイツ、フランス				
キャベツ	※					
コチュジャンブルゴギのたれ	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				
※唐辛子	唐辛子	中国				
<b>単：海鮮八宝麺</b>						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
もやし	※					
A* 18社社®	えび（養殖）	ベトナム				
やまいか皮つまリング	やまいか	ベトナム				
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（ほま）	アルゼンチン他
白ネギ	※					
しめじ	※					
水菜	※					
天津めん	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	食塩	日本
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
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
<b>単：飯：カルビ焼肉炒飯</b>						
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）				
<b>●チャーハンライス</b>						
※上部記載	※上部記載					
全卵	鶏卵	日本				
たまねぎ	※					
アングス牛バラカルビ	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				
<b>単：飯：サガリスデーキ炒飯</b>						
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）				
<b>●チャーハンライス</b>						
※上部記載	※上部記載					
全卵	鶏卵	日本				
たまねぎ	※					
サガリカット	ルネック アゲ - (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20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
<b>単：飯：四川風麻婆豆腐炒飯</b>						
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）				
<b>●チャーハンライス</b>						
全卵	※上部記載					
■ガーリック醤油フイヨン	※上部記載					
充填豆腐	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	豆板醤	日本	食用大豆油	日本	トウモロコシ	日本
天津あん	鶏粉	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		
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、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				
<b>単：飯：油淋鶏しびれ炒飯</b>						
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）				
<b>●チャーハンライス</b>						
全卵	※上部記載					
■ガーリック醤油フイヨン	※上部記載					
●米から揚げ	※上部記載					
四川麻辣醬	豆板醤	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	豆板醤	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				
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、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		
<b>単：牛もつ拉麺</b>						
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	醃酵調味料	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	※					
にんにく搥たれ	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				
<b>単：牛もつ坦々麺</b>						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
坦々麺スープ	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：
スープの素	醤油	日本	畜肉エキス	日本	醃酵調味料	日本
牛脂	牛肉（牛脂）	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
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	※					
にんにく搥たれ	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		



台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4月20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
<b>単：揚げそば</b>						
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）				
中華角種	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
豚バラスライス	豚バラ肉	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	鶏粉	日本	塩	日本		
ビーフソムメ	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				
<b>単：ルーローハン</b>						
米	精米	日本（岡山）				
フルルレタス	※					
<b>●豚角煮</b>						
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
ビーフソムメ	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）				
キヤロトラバ	にんにく	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	※					
<b>単：チーズルーローハン</b>						
米	精米	日本（岡山）				
フルルレタス	※					
<b>●豚角煮</b>						
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）				
キヤロトラバ	にんにく	日本（国産）又はベトナム又は中国				
■卵	※ 上部記載					
チンゲン菜	※					
ビーフソムメ	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
ハルメサンチーズ	ナチュラルチーズ（生乳、食塩）	オランダ				
<b>単：ソーローハン</b>						
米	精米	日本（岡山）				
フルルレタス	※					
鶏もも肉（ブラジル産）	ブラジル	鶏もも肉				
<b>●鶏たれ</b>						
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	※					
たまねぎ	※					
にんにく	※					
生姜	※					
ビーフソムメ	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	甘しよ	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
鏡江香酢	もち米	中国	食塩	中国		
中華ムチ	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				
<b>単：パクチャーソーローハン</b>						
米	精米	日本（岡山）				
鶏もも肉（ブラジル産）	ブラジル	鶏もも肉				
<b>●鶏たれ</b>						
トマト	※					
きゃうり	※					
フライドガーリック	ガーリックフレーク	中国				
パクチャー	※					
いりごま 白	いりごま	パラグアイ、ガマラ、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				

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
<b>単：天津飯</b>						
米	精米	日本 (岡山)				
揚げ油	食用パーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等 (加工国：日本)				
溶き卵	※ 上部記載					
カト葱	※					
天津あん	澱粉	日本	塩	日本		
豚豚ソース	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ysters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				
<b>単：四川麻婆料</b>						
米	精米	日本 (岡山)				
<b>●麻婆豆腐</b>						
揚げ油	食用パーム油	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		
しら	※	日本				
新マーボソース	豚ミンチ	カナダ他	辛子蔬菜	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、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		
<b>花椒 (パウダー)</b>						
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				
<b>単：担々麺</b>						
中華角麺	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・韓国、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	※					
<b>●ピリ辛合い焼き肉みそ</b>						
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	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				
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、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	※					
カト葱	※					
<b>単：白担々麺</b>						
揚げ油	食用パーム油	起源原料：マレーシア、インドネシア タイ等 (加工国：日本)				
中華角麺	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				
ぬりごま 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・韓国、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
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、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				
カト葱	※					
白髪ねぎ	※					

台湾小籠包 メニュー 原産地

2024年4月20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
<b>単：黒担々麺</b>						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
ビーフソムメ	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：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・中国、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
<b>豚・鶏ミンチそぼろ</b>						
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				
<b>単：鶏白湯麺</b>						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
●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
シヤンタン	食塩	日本	鶏肉エキス	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）				
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	※上卸記載					
白髪ねぎ	※					
フロロ オリーブオイル	食用オリーブ油	トルコ				
<b>単：チーズ黒担々麺</b>						
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
ビーフソムメ	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：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・中国、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
<b>豚・鶏ミンチそぼろ</b>						
チンゲン菜	※					
モツァレラチーズ	牛乳	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				
<b>バルメザンチーズ</b>						
単：一品：海老春巻き	ナチュラルチーズ（牛乳、食塩）	オランダ				
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）				
ぼんず	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	※					
ビーフソムメ	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				
かじや銀印ごま油	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		
ホトトギス	えび（養殖）	ベトナム				
<b>単：一品：チリソース</b>						
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）				
<b>ビーフソムメ</b>						
尾付き 海老フリッター	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
カット葱	えび	タイ				
フルルタス	※					
<b>単：一品：油淋鶏</b>						
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	※					
フルルタス	※					
鶏もも正肉	鶏肉	ブラジル				
さんざのたれ	ごいくち醤油	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、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） アメリカ、カナダ、マレーシア、インドネシア等

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
<b>単：一品：麻婆豆腐</b>						
新マーボース	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				
ピーコンソメ	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
充徳豆腐	大豆	日本	水	大阪		
ファージオオイル	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	※					
<b>単：一品：五目春巻き</b>						
三元豚肩ロース	豚肩ロース	カナダ、アメリカ				
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）				
ぼんず	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				
糠からし	からし	カナダ	でん粉	日本	なたね油	日本
フルタス	※					
豚ミンチ	豚がイワラム	カナダ、アメリカ他	豚のトミンガ	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	※					
ピーコンソメ	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
オイスター合わせ粉	オイスターソース	日本	醤油	日本	日本酒	加工国：日本
片栗粉	加工でん粉	フランス				
かばや銀印ごま油	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		
<b>単：一品：角煮豚豚</b>						
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）				
豚豚ソース	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
ピーコンソメ	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
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	※					
<b>お子様：チャーハン オレンジジュース</b>						
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）				
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
ピーコンソメ	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
スイートコーン	スイートコーン	タイ				
<b>●チャーハンライス</b>						
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	※					
<b>お子様：ラーメン オレンジジュース</b>						
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	※					
中華角麺	小麦粉	アメリカ、カナダ他				
<b>単：クレープフルーツ饅頭菓子風</b>						
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）		
クレープフルーツシロップ	クレープフルーツ果汁	アメリカ				
<b>単：ぶどう饅頭菓子風</b>						
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）	ぶどう濃縮果汁	台湾
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		
<b>単：ソルティライイチ菓子風</b>						
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）		
ソルティー & ライチード	ぶどう糖果糖液糖	アメリカ他	ライチ濃縮果汁	台湾		

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
<b>単：デザート蒸籠</b>						
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				
台湾カステラシート	液卵白	日本他				
<b>単：台湾カステラ</b>						
はちみつ	蜂蜜	中国				
台湾カステラシート	液卵白	日本他				
<b>単：中華ポテト</b>						
大学芋	揚げさつまいも	インドネシア				
<b>単：ゴマ団子</b>						
ゴマ団子（黒ゴマ餡）	ごま	中国				
<b>単：デザートプレート</b>						
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				
台湾カステラシート	液卵白	日本他				
<b>台湾風あんかけ茶碗蒸し</b>						
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
●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	※					
※前	※ 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	※					
カット葱	※					
<b>もちもち海鮮餃子（2個）</b>						
手包みえび餃子	えび	ベトナム				
<b>角煮まん（1個）</b>						
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
<b>手包み海老焼売（2個）</b>						
黒酢	玄米	日本※原材料「玄米」は国産です。				
ぽん酢	醤油	日本	醸造酢	日本	糖類（砂糖）	日本
生巻スライス	※					
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	小麦粉	アメリカ、カナダ、オーストラリア				
<b>コーンとトマトのサラダ</b>						
スイートコーン	スイートコーン	タイ				
トマト	※					
たまねぎ	※					
フルルタス	※					
チーズパウダー	ナチュラルチーズ	ニュージーランド等				
<b>当店自慢：皮付きフライドポテト</b>						
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				
<b>特製、鶏のから揚げ（2個）</b>						
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）				
フルルタス	※					
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) 「アラカベ」：マレーシア、インドネシア等
<b>よだれ鶏</b>						
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		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				
<b>台湾風冷奴</b>						
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		
かどや銀印ごま油	ごま油	アフリカ 他				
ぽん酢	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				
中華ムチ	白菜	日本				
もやし	※					
カット葱	※					

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
<b>麻婆豆腐</b>						
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	食用パーム油	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		
ファージオオイル	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	※					
<b>油淋鶏パン包み</b>						
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	食用パーム油	起源原料：マレーシア、インドネシアタイ等（加工国：日本）				
フルルカス	※					
鶏モモ正肉	鶏肉	ブラジル				
ごんぎのたれ	ごんぎ醤油	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) アメリカペッパー：マレーシア、インドネシア等
<b>回鍋肉パン包み</b>						
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				
三鮮甜面醤ソース	甜面醤	日本	紹興酒	中国	豆板醤	日本
揚げ油	食用パーム油	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
ビーマン	※					
キャベツ	※					
たまねぎ	※					
<b>黒酢豚パン包み</b>						
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	食用パーム油	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	※					
ビーマン	※					
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				
<b>エビチリパン包み</b>						
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	食用パーム油	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				
フルルカス	※					
<b>マンゴー杏仁豆腐</b>						
マンゴー	マンゴー	バトナム				
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）				
<b>中華粥</b>						
がらスープ	食塩	日本	チキンエキス	日本	乳糖	アメリカ、他
鶏モモ正肉	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				
おろししょうが	生姜	中国、タイ				
カット葱	※					
米	精米	日本（岡山）				
<b>3色小籠包（白）</b>						
●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		
モッツアレラチーズ	牛乳	日本（北海道）				
小籠包の皮パンキン	小麦粉	北米・カナダ				
●にら小籠包						
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20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
<b>3色小籠包 (赤)</b>						
●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		
モツツラチーズ		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						
●海老小籠包						
小籠包・具材	豚肉	アメリカ他	豚脂肪	日本・九州		
★"fish"★	えび (養殖)	ベトナム				
干しえびオイル漬け	魚干しえび	中国	サラダ油	日本	オリーブオイル	スペイン
小籠包の皮	小麦粉	北米・カナダ				
●にら小籠包						
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						
シャミン小籠包 (2個)	小麦粉	北米・カナダ				
●シャミン小籠包						
シャミン茶	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)
<b>ルーローパン包み</b>						
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
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	※					
<b>スープ</b>						
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	※					
<b>いちごケーキ</b>						
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
<b>抹茶ケーキ</b>						
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
<b>バナナアイス</b>						
バナナアイス	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
<b>紅茶アイス</b>						
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				
<b>白玉きな粉</b>						
白玉	もち米	タイ				
きなこ	大豆	カナダ、アメリカ				
黒みつ	インマルトオリ糖シロップ	アメリカ・日本	黒みつ (シロ糖液糖、赤糖 (粗糖、糖蜜))	日本・オーストラリア・タイ・他	はちみつ	中国
<b>チヤミス</b>						
チヤミス	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)