

## 東映太秦映画村 団体食事メニュー成分表

## 大名弁当

(2025年4月1日提供開始)

2025年4月1日現在

No.	内容	特定8品目	準特定20品目	原材料
1	天ぷら	えび・小麦		【天ぷら】(えび) パナメイえび、砂糖、食塩、pH調整剤、アミノ酸等、(きす) きす(野菜) 茄子、南瓜、ししとう 【衣】小麦粉、でん粉、食塩、/加工でん粉、ベーキングパウダー、乳化剤、調味料(アミノ酸)、クチナシ色素、(一部に小麦を含む) 【ゆかり塩】食塩、赤しそ、ぶどう糖、砂糖、デキストリン、梅酢、酸味料、調味料(アミノ酸等) 【揚げ油】菜種油
2	鯖塩焼き		さば	鯖、食塩
3	酢蓮根			蓮根、食塩、醸造酢、甘味料(ソルビット、サッカリンNa)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、リン酸塩(Na)、漂白剤(次亜塩素酸Na)、着色料(赤色105号)
4	出し巻卵	卵・乳・小麦	大豆	鶏卵、食用植物油脂、かつおだし、こんぶだし、しょうゆ、醸造酢、食塩/加工デンプン、グリシン、酢酸(Na)、酵素、シヨ糖脂肪酸エステル、(一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む)
5	茄子肉詰め	卵・小麦	鶏肉・大豆・豚	野菜(ナス、タマネギ、ショウガ)、鶏肉、つなぎ(大豆たん白、卵、ジャガイモでん粉、パン粉)、しょう油、ラード、鶏皮、ワイン、砂糖、食塩、コショウ、衣(パン粉、小麦粉、コーンスターチ、食塩、大豆たん白、コショウ)/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グアーガム)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
6	昆布巻	小麦	大豆	水飴、昆布巻(昆布(国産)、かんびょう)、醤油、砂糖、酵母エキス、たん白加水分解物、寒天、香料、増粘多糖類
7	蟹花巻	えび・かに・卵・小麦・乳	大豆・ゼラチン	【蟹花巻】蟹風味蒲鉾、錦糸卵、わかめ、ゼラチン、増粘剤(加工でんぷん)、ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、香料、紅こうじ色素、乳化剤、pH調整剤、グリシン、(原材料の一部に小麦、えび、かに、乳成分、大豆を含む)、【土佐酢】醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、本醸造しょうゆ(小麦、大豆を含む)、混合節だし、食塩/酸味料、調味料(アミノ酸)
8	炊き合わせ 【野菜】 【椎茸含煮】 【筍土佐煮】	小麦・卵	大豆	【野菜】南瓜、隠元、人参【醤油】食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール【みりん風味調味料】水あめ、米および米こうじの米醸造調味料、醸造酢、酸味料、【風味調味料】食塩、砂糖類(乳糖、砂糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む) 【椎茸含煮】干椎茸、醤油、砂糖、はちみつ、鰹節エキス、煮干しエキス、清酒、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)(一部に小麦、大豆を含む) 【筍土佐煮】たけのこ、砂糖、しょうゆ、食塩、かつお節、/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(V・C)、(一部に小麦、大豆を含む) 【信田巻】魚すり身、牛蒡、油揚げ、植物油、人参、卵白、グリーンピース、でん粉、食塩、醤油、発酵調味料、砂糖、還元澱粉糖化物、鰹エキス、昆布調味液、食物繊維、加工澱粉、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
9	刻み野沢菜		大豆 ゼラチン	野沢菜、食塩、アミノ酸液、醸造酢、鰹節エキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、甘味料(ステビア)、着色料(黄4、青1)
10	味噌汁	小麦・乳	大豆	【味噌】大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩、酒精 【風味調味料】食塩、砂糖類(乳糖、砂糖)風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス 調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む) 【うず巻麩】小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤(ビタミンE)、【乾燥わかめ】
11	白米			国産米

※店舗調理に使用する揚げ油は菜種油です。

※揚げ物は、小麦、卵、えび等、同じ油で調理しております。

※コンタミネーションに関して、完全な対応は困難なため、リスクはゼロではありません。

※作成日での原材料表であり、仕入れの都合上、食材の変更をすることがございます。

※アレルギーの変更には配慮いたしておりますが、ご心配なお客様は来村1週間前迄に直接お問い合わせ下さい。