

# 紅づくし御膳



紅いもを含んだこだわりの飼料で育った紅豚はジューシーで柔らかな肉質と、とろけるような甘い脂身が絶品です。県産紅いもをふんだんに使ったメニューです。

## お品書き

陶板焼(紅豚ロース、季節の野菜)・紅いもコロッケ・タコスボール・紅いもサラダ・もずく酢・白米・大根の漬物・紅いも生タルト

## 成分表

紅豚陶板焼	豚肉・キャベツ・ゴーヤー・タマネギ・パプリカ・サラダ油(大豆油)
大根漬物	大根・ザラメ・塩、泡盛・酢(氷酢酸、アミノ酸等、カラメル色素、酸味料、香料、食塩、砂糖)
もずく酢	生もずく・水・昆布・クコの実・上白糖・塩・かつお節・味醂・醤油(大豆、小麦)・酢(小麦、米、コーン、アルコール、酒かす)・塩・エビ
白飯	国産米・水
紅いも生タルト	紅いもペースト・小麦粉・乳等を主要原料とする食品・フラワーペースト(植物油脂、砂糖、水飴、鶏卵、その他)・砂糖・バター・鶏卵・脱脂粉乳・加糖練乳・洋酒・トレハロース・増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)・グリシン・香料・乳化剤・pH調整剤・カロチノイド色素 ※一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む
紅いもコロッケ	紅いも・砂糖・もち粉・食塩・衣(パン粉/小麦、コーン粉末)・アナトー色素・増粘多糖類・調味料(アミノ酸) ※原材料の一部に、小麦・乳・大豆を含む ※揚げ油にごま成分含む
タコスボール	鶏肉・牛肉・豚肉・チーズ・粒状大豆たん白・タマネギ・鶏卵・醤油・おろしにんにく・香辛料・食塩・衣(パン粉、バターミックス)・加工澱粉・グリシン・調味料(アミノ酸)・着色料(カラメル、アナトー)・増粘多糖類 ※一部に小麦・乳・卵・鶏肉・牛肉・豚肉・大豆を含む ※揚げ油にごま成分含む
紅いもサラダ	ジャガイモ・マヨネーズ・タマネギ・人参・水飴・食塩・卵黄・醸造酢・砂糖・酵母エキス・香辛料・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・紅いもペースト・サニーレタス・きゅうり・胡椒・コンソメ(食塩、鶏肉、牛、デキストリン、砂糖、酵母エキス、食用加工油脂、粉末醤油、オニオンパウダー、酵母エキス発酵、乳たん白、香辛料、たん白加水分解物、澱粉、カラメル色素、酸味料) ※一部に小麦・大豆・含む
紅塩	紅いもパウダー・精製塩
わさび	西洋わさび・本わさび・食塩・植物油脂・ソルビット・香辛料・着色料
つけダレ	醸造酢・米発酵調味料・砂糖・食塩・レモン果汁・ゆず果汁・だいたい果汁・かぼす果汁・かつおエキス・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタン)・さば・味醂・昆布