

## Soup Stock Tokyo 主要原材料の原産地情報

※本資料は「飲食店営業店舗で店内調理し、店内またはお持ち帰りでお召し上がり頂く商品」の情報を記載しております。「冷凍食品」とは内容が異なりますのでご注意ください。

## ●主な原材料の原産地について

- ・メニューの主たる原材料およびメニュー名に原材料名が使用されている原材料について記載しております。
- ・記載にあたっては厚生労働省「外食における原産地に関するガイドライン」も考慮した内容を表示しております。
- ・天候の影響など、調達事情 状況により、以下に記載する国もしくは地域以外からも仕入れる場合がありますので、情報の更新にご留意下さい。
- 店舗ならびに時期により、取扱商品が異なります。また掲載されていない商品につきましては別途お問合せください。  
(info@soup-stock-tokyo.com)



- 商品の製造時期や天候により、食材の生産地が変動致します。食材の産地をより細かく確認されたい商品がございましたら、商品名をメールにてご連絡いただくか店頭にてお尋ね下さい。現在弊社が確認出来る範囲の情報をお知らせ致します。

## ①スープ

| 商品名                   | 主要原材料の原料原産地   |
|-----------------------|---|
| あ                     |   |
| 赤レンズ豆と白身魚のトルコ風スープ     | 玉葱(日本、米国、NZ、豪州)、白身魚(メルルーサ)(アルゼンチン)、赤レンズ豆(米国)、米(日本)、トマトペースト(イタリア産トマト使用)、カリフラワー(メキシコ、エクアドル)、レモン(日本、米国、チリ、南アフリカ、NZ)  |
| イタリア産トマトのミネストローネ      | ホールトマト(イタリア産トマト使用)、玉葱(日本、米国、NZ、豪州)、人参(日本、NZ)、セロリ(米国)、にんにく(日本)、米(日本)、トマトペースト(イタリア産トマト使用)、ズッキーニ(ベトナム)、なす(ベトナム)、赤パプリカ(ベトナム)、黄パプリカ(ベトナム)、じゃがいも(日本)、ルッコラ(日本) |
| ヴィシソワーズ               | じゃがいも(日本)、玉葱(米国、NZ 他)、セロリ(米国)、ソテーリーキ(日本産ポロ葱使用)、万能ねぎ(日本)   |
| 雲南(ウナン)豆腐スープ          | 豆腐(日本産大豆使用)、えのきだけ(日本)、香菜(日本)  |
| えんどう豆と豆乳のグリーンポタージュ    | グリーンピースペースト(ニュージーランド産グリーンピース使用)、豆乳(米国産またはカナダ産大豆使用)  |
| えんどう豆と豆乳の冷たいグリーンポタージュ | グリーンピースペースト(ニュージーランド産グリーンピース使用)、豆乳(米国産またはカナダ産大豆使用)  |
| 女川産さんまのつみれスープ         | さんまつみれ(宮城県産さんま使用)、なめこ(日本)、長ねぎ(国産)、長いもまたは大和芋(国産)、小ねぎ(国産)   |
| オマール海老のビスク            | 玉葱(日本、米国、NZ、豪州)、人参(日本、NZ)、セロリ(米国)、にんにく(日本)、オマール海老ブイヨン(カナダ産オマールエビヘッド使用)、トマトペースト(イタリア産トマト使用)  |
| オニオンクリームポタージュ         | ソテーオニオン(米国、NZ産 他玉葱使用)、マッシュポテト(日本産じゃがいも使用)、玉葱(米国、NZ他)、にんにく(日本)、ソテーマッシュルーム(日本産マッシュルーム使用)、ソテーリーキ(日本産リーキ使用)   |
| 温野菜とチーズのブラウンシチュー      | 牛肉(豪州)、じゃがいも(日本)、人参(日本)、フロコリー(エクアドル、グアテマラ)、クレソン(日本)   |
| か                     |   |
| 牡蠣(カキ)のポタージュ          | 牡蠣(日本)、玉葱(日本、米国、NZ、豪州)、セロリ(米国)、にんにく(日本)   |
| カリフラワーの冷たいポタージュ       | カリフラワー(日本・静岡県)、じゃがいも(日本)、玉葱(米国、NZ他)、白いんげん豆(日本)  |
| 牛挽肉と豆もやしの韓国風雑煮        | 太葱(日本)、生姜(日本)、にんにく(日本)、小大豆もやし(日本)、牛肉(日本、豪州)、卵(日本)、椎茸(日本)、青唐辛子(日本)、小ねぎ(日本)   |
| 九条葱と鴨出汁の和風スープ         | 大根(日本)、長葱(日本)、人参(日本)、合鴨肉(タイ)、舞茸(日本)、九条葱(日本)   |
| 久米島産もずくとオクラのスープ       | もずく(オキナワモズク)(日本)、豚肉(日本、イタリア)、おくら(ベトナム)  |
| 栗と十六穀の参鶏湯             | 鶏肉(ブラジル)、もち米(日本)、太葱(日本)、にんにく(日本)、生姜(日本)、なんこつ入り味付鶏挽肉(日本、ブラジル産鶏肉、タイ産なんこつ使用)、雑穀米(日本産雑穀使用)、栗(ポルトガル)、えのきだけ(日本)、糸とうがらし(韓国)                                    |

|   |                    |   |
|---|--------------------|---|
|   | 黒胡麻の麻辣(マーラー)スープ    | 玉葱(日本)、長葱(日本)、黒胡麻(ミャンマー、パラグアイ)、干し椎茸(日本)、豆腐(日本産大豆使用)、豚肉(米国)、ヤングコーン(タイ)、ねりごま(ミャンマー、メキシコ、ベトナム、ボリビア産ごま使用)、ニラ(日本)、ぶどう山椒(和歌山)         |
|   | 芸術家のレモンと鶏肉のスープ     | 玉葱(日本)、セロリ(日本、米国他)、鶏肉(日本)、レモン(日本、米国、チリ、南アフリカ、NZ)  |
|   | ゴッホの玉葱のスープ         | オニオンソテー(日本、米国産他玉葱使用)、パン(米国、カナダ産小麦使用)  |
| さ | 桜海老と春キャベツのクリームスープ  | 玉葱(日本)、ガーリック(日本)、桜海老(駿河湾)、キャベツ(日本)  |
|   | 3種のチーズときのこのポタージュ   | じゃがいも(日本)、玉葱(米国、NZ他)、セロリ(米国)、ぶなしめじ(日本)  |
|   | 酸辣湯(サンラータン)        | 鶏肉(日本)、豚肉(米国他)、筍(日本)、乾しいたけ(日本)、さくらげ(日本)、春菊(日本)  |
|   | 10種の野菜と鶏肉のスープ      | 揚げ茄子(タイ産なす使用)、玉葱(日本、米国他)、ズッキーニ(イタリア)、ホールトマト(イタリア産トマト使用)、赤ピーマン(チリ)、黄ピーマン(チリ)、鶏肉(日本)、いんげん(タイ、グアテマラ、ポルトガル)、ヤングコーン(ベトナム、タイ)、レタス(日本) |
|   | 生姜入り7種の野菜の和風スープ    | 玉葱・白葱・キャベツ・人参・ごぼう(日本)、生姜酢漬(日本産生姜使用)、鶏肉(ブラジル)、しいたけ(日本)、水菜(日本)  |
|   | 生姜とオクラのミネストローネ     | 玉葱(米国、NZ他)、キャベツ(日本)、生姜(日本)、太葱(日本)、ごぼう(日本)、人参(日本、NZ他)、鶏肉(ブラジル、タイ他)、長羊(日本)、オクラ(ベトナム)、モロヘイヤ(インドネシア)                                |
|   | しらすと半熟玉子のペロンチーニスープ | トマト(イタリア)、玉葱(日本)、ガーリック(日本)、赤ピーマン(チリ、ポルトガル)、釜揚げしらす(日本産いわしの稚魚使用)、半熟玉子(日本産卵使用)、ちりめん(日本またはタイ産かたくちいわし使用)                             |
|   | シンガポール風ラクサ         | ココナッツミルク(タイ産ココナッツ使用)、玉葱(米国、NZ他)、緑豆もやし(日本)、小松菜(日本)、ゆで玉子(日本)、えび(ベトナム、マレーシア、インドネシア)  |
| た | タイ風グリーンカレースープ      | 鶏肉(ブラジル)、揚げナス(ベトナム産なす使用)、チェリートマト(日本)、たけのこ水煮(日本産たけのこ使用)  |
|   | 鯛の胡麻和えと鯛だしのスープ     | 真鯛(日本)、玉葱(米国、NZ他)、生姜(日本)、九条ねぎ(日本)   |
|   | 筍と豚肉の春酸辣湯(サンラータン)  | 豚肉(日本)、鶏肉(日本)、太葱(日本)、豚肉(日本、イタリア)、たけのこ(日本)、卵(日本)、絹さや(日本)   |
|   | チリコンカルネ            | 玉葱(日本、米国、NZ、豪州)、にんにく(日本)、牛肉(豪州)、ホールトマト(イタリア産トマト使用)、燻製唐辛子チリソース漬(メキシコ産チリ唐辛子使用)、酢漬唐辛子(メキシコ産ハラペーニョベッパー使用)、レッドキドニー(米国、カナダ)、オクラ(ベトナム) |
|   | 冬瓜のラッサム            | トマト・ジュースづけ(イタリア産他トマト使用)、ムング豆(インド他)、梅肉(日本他)、にんにく(日本)、冬瓜(日本)、香菜(日本)   |
|   | 東京参鶏湯(サンゲタン)       | 鶏肉(ブラジル)、もち米(日本)、太葱(日本)、にんにく(日本)、高麗人参(韓国)、生姜(日本)、ねぎ(日本)、糸とうがらし(韓国)  |
|   | 東京ボルシチ             | 玉葱(日本、米国産他)、人参(日本他)、セロリ(日本、米国)、にんにく(日本)、牛肉(豪州)、トマトペースト(イタリア産トマト使用)、じゃがいも(日本)、人参(日本)、レモン(日本、米国、チリ、南アフリカ、NZ)                      |
|   | 豆漿(台湾風豆乳スープ)       | 豆乳(カナダ産大豆使用)、干し椎茸(日本)、割干大根のそぼろ煮(カナダ産他豚肉使用)、香菜(日本)   |
|   | とうもろこしとさつま芋のスープ    | コーンペースト(日本産スイートコーン使用)、さつま芋(日本)、ソテーオニオン(米国、NZ他玉葱使用)、フランボワーズパウダー(ポーランド産フランボワーズ使用)   |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| とうもろこしとさつま芋の冷たいスープ      | コーンペースト(日本産スイートコーン使用)、さつま芋(日本)、ソテーオニオン(米国、NZ等他玉葱使用)、フランポワーズパウダー(ポーランド産フランポワーズ使用)                                  |
| トマトと冬瓜(とうがん)の火鍋スープ      | 固形トマト(イタリア)、香菜団子(日本産鶏肉使用)、冬瓜(日本)、しめじ(日本)、トマト(日本)、青梗菜(日本)  |
| トマトと夏野菜のガスパチョ           | 玉葱(日本)、レッドベルペッパー(アメリカ)、トマト(イタリア)、セロリ(米国)、トマトジュース(イタリア産トマト使用)、きゅうり(日本)、パプリカ(韓国・オランダ)、セロリ(日本)                       |
| トムカーガイ                  | 鶏肉(ブラジル・タイ)、チェリートマト(日本)、ヤングコーン(タイ、ベトナム)   |
| トムヤムクン                  | 玉葱(米国、NZ他)、にんにく(日本)、ヤングコーン(タイ)、オクラ(ベトナム)、ポイル海老(タイ、ベトナム産海老使用)、香菜(日本)   |
| 鶏と玉葱のスープ パルサミコ風味        | ソテーオニオン(日本、米国、NZ、豪州産玉葱使用)、鶏肉(ブラジル・タイ)、マッシュルーム(インドネシア、オランダ)、ディル(日本)  |
| 鶏肉とトマトのカチャトーラ           | ホールトマト(イタリア産トマト使用)、玉葱(米国、NZ他)、人参(日本、NZ)、セロリ(米国)、にんにく(日本)、米(日本)、鶏肉(ブラジル・タイ)、ぶなしめじ(日本)、赤いんげん豆(米国他)、いんげん(グアテマラ)      |
| 鶏のポタージュ                 | じゃがいも(日本)、玉葱(日本)、鶏肉(日本)、ソテーオニオン(日本産玉葱使用)、鶏レバー(日本)、にんにく(日本)、マッシュルーム(インドネシア、オランダ)                                   |
| 鶏むね肉とトマトの塩糎(しおこうじ)スープ   | 生姜(日本)、ガーリック(日本)、豆腐(日本産大豆使用)、鶏肉(日本)、トマト(日本)、塩糎(日本産米こうじ使用)、椎茸(日本)、三つ葉(日本)  |
| 豚トロのトマトストロガノフ           | ホールトマト(イタリア産トマト使用)、玉葱(米国、NZ他)、ごぼう(日本)、にんにく(日本)、白菜(日本)、豚肉(米国、メキシコ、スペイン)  |
| な<br>茄子と黒オリーブのシチリア風シチュー | ホールトマト(イタリア産トマト使用)、玉葱(米国、NZ他)、人参(日本、NZ他)、セロリ(米国)、にんにく(日本)、米(日本)、揚げなす(ベトナム産なす使用)、さば水煮(日本産さば使用)                     |
| は<br>菜の花のポタージュ          | じゃがいも(日本)、菜の花(日本)、ダイスポテト(日本)  |
| 8種の野菜と鶏肉のスープ            | 揚げ茄子(タイ産茄子使用)、玉葱(日本、米国他)、ズッキーニ(イタリア)、ホールトマト(イタリア産トマト使用)、赤ピーマン(チリ、ポルトガル)、黄ピーマン(チリ)、鶏肉(日本)、レタス(日本)                  |
| パッパ・アル・ポモドーロ            | トマト(イタリア)、玉葱(日本他)、トマトジュース(イタリア産トマト使用)、トマトペースト(ポルトガル産トマト使用)、ガーリック(韓国、日本)、バジル(日本)                                   |
| 半熟玉子とグリーンピースのフレンチスープ    | 玉葱(日本)、ガーリック(韓国、日本)、グリーンピース(フランス)、マッシュルーム(インドネシア、オランダ)、ペーコンチップ(米国、デンマーク産豚肉使用)、半熟玉子(日本産卵使用)                        |
| フェルメールの“牛乳を注ぐ女”のスープ     | 玉葱(日本)、ガーリック(日本)、パルメザンパウダー(アルゼンチン産チーズ使用)、ゴードシュレッド(オランダ産チーズ使用)、マッシュルーム(インドネシア、オランダ)                                |
| 豚肉と緑レンズ豆のオーベルニュ風煮込みスープ  | 玉葱(日本)、ガーリック(日本)、キャベツ(日本)、レンズ豆煮(カナダ、エストニア、トルコ、米国産レンズ豆使用)、サルシッチャ(日本産豚肉使用)  |
| 干し鱈と野菜の白いチゲ             | 玉葱(日本、米国、NZ、豪州)、にんにく(日本)、生姜(日本)、メルルーサ(アルゼンチン)、さき明太(日本産すけとうだら使用)、辛子めんたいこ(ロシア、米国産すけとうだらの卵使用)、白菜(日本)、えのき(日本)、小ねぎ(日本) |
| 北海道産かぼちゃのスープ            | かぼちゃ(日本)、玉葱(日本、米国、NZ、豪州)、人参(日本、NZ)、シナモンパン粉((米国、カナダ、豪州産小麦使用)   |
| 北海道産かぼちゃの冷たいスープ         | かぼちゃ(日本)、玉葱(日本、米国、NZ、豪州)、人参(日本、NZ)、シナモンパン粉((米国、カナダ、豪州産小麦使用)   |

|   |                    |   |
|---|--------------------|---|
|   | 北海道産鮭と柚子のクリームスープ   | 玉葱(日本、米国、NZ、豪州)、セロリ(米国)、にんにく(日本)、大根(日本)、ぶなしめじ(日本)、青梗菜(日本)、鮭(北海道)  |
|   | 北海道産とうもろこしと鶏肉のシチュー | コーンペースト(北海道産スイートコーン使用)、さつまいも(日本)、鶏肉(ブラジル・タイ)または鶏肉加工品(タイ産鶏肉使用)、ブロッコリー(エクアドル、グアテマラ)、人参(日本)                                      |
|   | ポロ葱と白いんげん豆のミネストローネ | 玉葱(日本)、ガーリック(日本)、パルメザンパウダー(アルゼンチン産チーズ使用)、ゴーダシュレッド(オランダ産チーズ使用)、マッシュルーム(インドネシア、オランダ)  |
|   | マルゲリータスープ          | トマト(イタリア産ホールトマト使用)、玉葱(日本)、トマトジュース(イタリア産トマト使用)、トマトペースト(ポルトガル産トマト使用)、ガーリック(韓国、日本)、バジル(日本)                                       |
|   | 緑の野菜と岩塩のスープ        | 玉葱(日本、米国、NZ、豪州)、キャベツ(日本)、大根(日本)、ズッキーニ(米国)、赤ピーマン(チリ)、にんにく(日本)、インゲン(タイ)、グリーンピース(米国)、押麦(日本)、岩塩(ドイツ産岩塩使用)、昆布(日本)、大麦若葉(NZ)、万能葱(日本) |
|   | 野菜と鶏肉のトマトシチュー      | 鶏肉(ブラジル・タイ)または鶏肉加工品(タイ産鶏肉使用)、玉葱(米国、NZ他)、ぶなしめじ(日本)、ブロッコリー(エクアドル、グアテマラ)またはカリフラワー(エクアドル)、ホールトマト・トマトペースト(イタリア産トマト使用)              |
|   | 焼きトマトとセロリのオニオンスープ  | ソテーオニオン(日本、米国、NZ、豪州産玉葱使用)、セロリ(日本)、トマト(日本)、クレソン(日本)  |
|   | 焼きパプリカのクリームスープ     | 玉葱(日本)、赤パプリカ(米国)、トマト・ジュースづけ(イタリア産トマト使用)、グリーンパプリカ(イタリア産パプリカ使用)、グリーンパプリカ(イタリア産パプリカ使用)、ガーリック(日本)                                 |
|   | 焼きパプリカの冷たいクリームスープ  | 玉葱(日本)、赤パプリカ(米国)、トマト・ジュースづけ(イタリア産トマト使用)、グリーンパプリカ(イタリア産パプリカ使用)、グリーンパプリカ(イタリア産パプリカ使用)、ガーリック(日本)                                 |
| や | ユッケジャン             | 小大豆もやし(日本)、卵(日本)、牛肉(オーストラリア)、春菊(日本)   |

## ②カレー、フリカッセ

| 品名                            | 主要原材料の原料原産地  |
|-------------------------------|--|
| あ 無花果(いちじく)チャツネのキーマカレー        | ソテーオニオン(日本産玉葱使用)、豚肉(日本)、大豆(日本)、レーズン(米国)、かぼちゃ(日本)、いちじくチャツネ(兵庫県産いちじく使用)、生姜(日本)、牛挽肉(豪州)                         |
| オマール海老と玉子の赤いフリカッセ             | 玉葱(米国、NZ他)、人参(日本、NZ他)、セロリ(米国)、にんにく(日本)、オマール海老ブイヨン(カナダ産オマール海老ヘッド使用)、ずわいがに(デンマーク、米国)、卵(日本)、ぶなしめじ(日本)、エリンギ(日本)  |
| か カシューナッツのホッダ(スリランカ風ココナッツカレー) | カシューナッツ(インド他)、かぼちゃ(日本)、カリフラワー(メキシコ)、ししとう(日本)、レッドオニオン(米国他)  |
| カリフラワーのキーマカレー                 | 鶏肉(ブラジル、日本他)、玉葱(日本)、にんにく(日本)、黒いんげん豆(ボリビア他)、レンズ豆(米国他)、カリフラワー(メキシコ、エクアドル、欧州)、グリーンピース(フランス)、レッドオニオン(米国他)、大葉(日本) |
| 牛挽肉ときのこのカレー                   | ソテーオニオン(日本産玉葱使用)、ガーリック(日本)、生姜(日本)、牛挽肉(豪州)、ぶなしめじ(日本)、ごぼう(日本)  |
| ココナッツの冷たいカレー                  | ホールトマト(イタリア産トマト使用)、ココナッツミルク(フィリピン産ココナッツ使用)チェリートマト(日本)、レッドオニオン(日本、NZ)、クレソン(日本)、レモン(日本、米国、チリ、南アフリカ、NZ)、香菜(日本)  |
| さ 魚のスリランカ風スパイスカレー             | トマト・ジュースづけ(イタリア他)、玉葱(日本)、マンダイ(インドネシア)、ししとう(日本)、カリフラワー(メキシコ)、レッドオニオン(米国他)                                     |
| サンバル(豆と野菜のスパイスカレー)            | トマト・ジュースづけ(イタリア産トマト使用)、玉葱(日本)、ムング豆(インド他)、カリフラワー(エクアドル、メキシコ)、いんげん(グアテマラ)、ししとう(日本)、レッドオニオン(米国他)                |

|             |  |
|-------------|--|
| た 玉葱と鶏肉のカレー | 玉葱(日本)、ダイストマト(トルコ産トマト使用)、生姜(日本)、にんにくペースト(日本産にんにく使用)、カシューナッツペースト(インド産カシューナッツ使用)、鶏肉(ブラジル・タイ) |
|-------------|--|

|   |                   |   |
|---|-------------------|---|
|   | トマトと鶏肉のカレー        | ホールトマト(イタリア産トマト使用)、玉葱(日本)、にんにく(日本)、しょうが(日本)、にんじん(日本)、鶏肉(ブラジル・タイ)または鶏肉加工品(タイ産鶏肉使用)   |
|   | 豚トロのビンダルーカレー      | ココナッツミルク(フィリピン産ココナッツ使用)、玉葱(日本他)、ホールトマト(イタリア産トマト使用)、豚肉味付け(イタリア産豚肉使用)、カリフラワー(メキシコ)、ししとう(日本)、レッドオニオン(米国他)、大葉(日本)   |
| な | 茄子と牛挽肉の辛くないキーマカレー | ソテードオニオン(日本産玉葱使用)、玉葱(日本)、かぼちゃ(日本)、人参(日本)、トマト・ジュースづけ(イタリア産トマト使用)、レーズン(米国)、マンゴチャツネ(インド産マンゴ使用)、りんごペースト(NZ産りんご使用)、バナナピューレ(エクアドル産バナナ使用)、牛肉(豪州)、トマト(日本)   |
|   | 茄子と鶏肉のスパイシーカレー    | 玉葱(日本)、トマト(イタリア)、トマトジュース(イタリア産トマト使用)、生姜(日本)、ガーリック(韓国、日本)、青唐辛子酢漬け(メキシコ産ハラペーニョペッパー使用)、揚げ茄子(ベトナム産ナス使用)、鶏肉(ブラジル・タイ)、ししとう(日本)  |
|   | 7種の野菜のラタトゥイユカレー   | 玉葱(日本)、ホールトマト(イタリア産トマト使用)、トマトペースト(ギリシャ産トマト使用)、オニオンソテー(日本産玉葱使用)、ダイストマト(イタリア産トマト使用)、ガーリックペースト(日本産にんにく使用)、ジンジャーペースト(日本産生姜使用)、アンチョビフィレ(モロッコ産アンチョビ使用)、ズッキーニ(ベトナム)、なす(ベトナム)、赤パプリカ(ベトナム)、黄パプリカ(ベトナム)、玉葱(日本他) |
| は | バターチキンカレー         | 玉葱(日本)、トマトペースト(ポルトガル産トマト使用)、ソテードオニオン(日本産玉葱使用)、生姜(日本)、ガーリック(日本)、鶏肉(ブラジル・タイ)または鶏肉加工品(タイ産鶏肉使用)、インゲン(タイ、グアテマラ)  |
|   | 豚バラ煮込みのマンゴーカレー    | 玉葱(日本)、トマトペースト(ポルトガル産トマト使用)、豚肉(日本、カナダ)、マンゴチャツネ(インド産マンゴ使用)、ガーリック(韓国、日本)、生姜(日本)、マンゴー(タイ、ベトナム)、玉葱(日本)  |
|   | ぶどう山椒の麻婆カレー       | 玉葱(日本)、長葱(日本)、豚肉(米国、カナダ、メキシコ)、香菜(日本)、ぶどう山椒(日本)  |
|   | ほうれん草と豆のカレー       | 玉葱(日本)、人参(日本)、白いんげん豆(米国)、ほうれん草(日本)、レンズ豆(カナダ等)、大麦(イタリア、フランス等)、スペルト小麦(イタリア、ドイツ等)  |
| や | 野菜とココナッツのアジアンカレー  | ホールトマト(イタリア産トマト使用)、ココナッツミルク(フィリピン、ベトナム産ココナッツ使用)、オクラ(ベトナム)、カリフラワー(メキシコ)、チェリートマト(日本)  |
| ら | レモンチリの冷たいカレー      | 玉葱(日本)、ダイストマト(イタリア産トマト使用)、ジンジャーペースト(日本産生姜使用)、にんにく(日本)、チェリートマト(日本)、ルッコラ(日本)、レモン(日本、米国、チリ、南アフリカ、NZ)、香菜(日本)  |

### ③お粥

| 商品名                       | 主要原材料の原料原産地   |
|---------------------------|---|
| あおさとあさりだしの冷たいOKAYU        | 米(国産)、冬瓜(日本)、干し海老(タイ)、ペビー帆立(日本)、あおさ(日本)                               |
| かぼちゃと柚子の冬至粥               | 米(日本)、鶏肉(ブラジル)、かぼちゃ(日本)、あずき(日本)、かいわれ大根(日本)                            |
| 完熟トマトの雫とモッツアレラのOKAYU(おかゆ) | 米(日本)、トマトコンソメ(日本産トマト使用)、バジル(日本)、ルッコラ(日本)、ドライトマトオイル漬け(チリ産トマト使用)        |
| きのことチーズのOKAYU(おかゆ)        | 米(日本)、ぶなしめじ(日本)、えのきだけ(日本)、ブラウンマッシュルーム(日本)                             |
| しらすと鰻(はも)だしの冷たい粥          | 米(日本)、鰻焼きあらだし(日本産鰻使用)、梅寒天(日本産梅使用)、きゅうり(日本)、釜揚げしらす(日本産いわしの稚魚使用)、大葉(日本) |
| 駿河湾産桜海老の緑茶粥               | 米(日本)、煎茶(日本)、ブロッコリーの茎(エクアドル)、桜海老(駿河湾産)、たけのこ水煮(日本産たけのこ使用)、絹さや(日本)      |
| 瀬戸内産真鯛の鯛粥                 | 米(日本)、かぶ(日本)、鯛白身(日本)、椎茸(日本)、三つ葉(日本)、すりごま(パラグアイ、メキシコ他)                 |
| 瀬戸内産真鯛の七草粥                | 米(日本)、かぶ(日本)、鯛白身(日本)、椎茸(日本)、七草(日本)、三つ葉(日本)、すりごま(パラグアイ、メキシコ他)          |

|  |                  |  |
|--|------------------|--|
|  | 冬瓜と蟹館の冷たい粥       | 米(日本)、玉葱(米国、NZ他)、セロリ(米国)、冬瓜(日本)、ずわいがに(デンマーク(グリーンランド)、米国)、レモン(日本、米国、チリ、南アフリカ、NZ)  |
|  | 東京八宝粥            | 米(日本)、鶏肉(ブラジル)、もち米(日本)、太葱(日本)、にんにく(日本)、生姜(日本)、むきえび(マレーシア、インドネシア)、ヤングコーン(タイ)、むき枝豆(日本、インドネシア、タイ産枝豆使用)、しいたけ(日本)、ほたて貝柱(日本産ほたて使用)、生姜酢漬(日本産生姜使用)、おろしにんにく(日本産にんにく使用)、香菜(日本) |
|  | 鶏と生姜のかぼちゃ粥       | 米(日本)、かぼちゃペースト(日本産かぼちゃ使用)、かぼちゃ(日本)、なんこつ入り味付鶏挽肉(日本、ブラジル産鶏肉、タイ産なんこつ使用)、れんこん(日本)  |
|  | バジルとトマトのOKAYU    | 米(日本)、ヤングコーン(タイ、ベトナム)、鶏肉(ブラジル)、じゃがいも(日本)、モロヘイヤ(インドネシア)、バジルペースト(日本産バジル使用)、トマト(日本)   |
|  | 豚肉と半熟玉子のタイ風粥     | 米(日本)、味付け肉団子(日本産豚肉使用)、香菜(日本)、半熟玉子(日本産卵使用)  |
|  | 豚肉とピーツのOKAYU     | 米(日本)、れんこん(日本)、豚肉(カナダ)、ピーツ水煮(米国産ピーツ使用)、レモンの皮(日本、米国、チリ、南アフリカ、NZ)  |
|  | 干し鱈(たら)とナムルの韓国粥  | 米(日本)、大根(日本)、ズッキーニ(ベトナム)、卵(日本)、さき明太(日本産助宗鱈使用)、干しいたけ(日本)、大豆もやし(日本)  |
|  | 帆立と青豆の冷たい翡翠粥     | グリーンピースペースト(ニュージーランド産グリーンピース使用)、いんげん(ポルトガル)、むき枝豆(タイ)、長芋(日本)  |
|  | レタスとキヌアと檸檬のOKAYU | 米(日本)、鶏肉(日本)、うずら卵水煮(日本産うずら卵使用)、レタス(日本)、レモン(日本、米国、チリ、南アフリカ、NZ)  |
|  | 水無月の冷たい粥         | 米(日本)、玉葱(米国、NZ他)、セロリ(米国)、冬瓜(日本)、ずわいがに(デンマーク(グリーンランド)、米国)   |

#### ④デザート・サイドメニュー等

|   | 商品名                 | 主要原材料の原料原産地  |
|---|---------------------|--|
| あ | 安納焼芋と黒糖シロップのチェ      | ゆであずき(北海道産あずき使用)、安納焼芋(鹿児島産安納芋使用)、くるみ(米国)、ひよこ豆(トルコ等)、コーン(日本)、ミルクアイス(日本産他生乳使用)   |
| か | ココナッツプリンと4種のフルーツのチェ | ココナッツミルク(タイ産ココナッツ使用)、パッションフルーツピューレ(エクアドル、ペルー産パッションフルーツ使用)、果実加工品(ライム(果皮を含む))(メキシコ他ライム使用)、パインアップル(コスタリカ)、ピーチスライス(チリ)、アイスクリーム(日本産他生乳使用) |
|   | さつま芋と白胡麻シロップのチェ     | ゆであずき(北海道産小豆使用)、ロースターモンド(米国)、いりごま(米国、グアテマラ、ボリビア、エチオピア他)、ねりごま(米国、グアテマラ、ボリビア、エチオピア他)、ひよこ豆(トルコ他)、コーン(日本)、ミルクアイス(日本産他生乳使用)               |
| さ | 白玉入り黒胡麻ぜんざい         | ゆであずき(北海道産小豆使用)、ねりごま(ミャンマー、メキシコ、ベトナム、ボリビア産ごま使用)、キヌアパフ(ボリビア、ペルー産キヌア使用)  |
| な | 2種のベリーと豆乳シロップのチェ    | ゆであずき(北海道産あずき使用)、ラズベリー(チリ)、ブルーベリー(アメリカ)、マカダミアナッツ(南アフリカ、マラウイ産マカダミア使用)、ひよこ豆(トルコ他)、コーン(日本)、アイスクリーム(日本産他生乳使用)                            |
| ま | マンゴーとココナッツシロップのチェ   | レンズ豆館(米国産レンズ豆使用)、マンゴー(タイ、ベトナム)、マカダミアナッツ(南アフリカ、マラウイ産マカダミア使用)、ひよこ豆(トルコ他)、コーン(日本)、アイスクリーム(日本産他生乳使用)、ココナッツミルク(タイ産ココナッツ使用)                |
| ら | ラズベリーとココナッツシロップのチェ  | ひよこ豆(トルコ等)、カーネルコーン(日本)、ラズベリー(チリ)、アイスクリーム(日本産他生乳使用)   |
|   | 商品名                 | 主要原材料の原料原産地  |
|   | 白胡麻ごはん              | 米(日本)、白ごま(米国、グアテマラ、ボリビア、エチオピア他)  |

|                        |   |
|------------------------|---|
| 玄米                     | 米(日本)   |
| 石窯パン                   | 小麦粉(米国またはカナダ産小麦粉使用)   |
| フォカッチャ                 | 小麦粉(アメリカ、カナダ、日本産小麦使用)   |
| 3種のデリのグリーンサラダ          | グリーンカール(日本)、人参ラペ(日本産人参使用)、豆苗(日本)、かぼちゃ(トンガ、日本、メキシコ他)、グレープフルーツ(メキシコ)、赤パプリカ(韓国、オランダ、日本、NZ他)、黄パプリカ(韓国、オランダ、日本、NZ他)                                      |
| 鶏むね肉とピーカンナッツのグレイズサラダ   | グリーンカール(日本)、ピーカンナッツ(米国)、鶏肉加工品(日本産鶏肉使用)、人参ラペ(日本産人参使用)、雑穀米(日本産雑穀使用)、ヤングコーン(ベトナム)、ズッキーニ(ベトナム)、ブラックベリー(セルビア)赤パプリカ(韓国、オランダ、日本、NZ他)、黄パプリカ(韓国、オランダ、日本、NZ他) |
| 安納芋と7種の野菜のベジタブルサラダ     | サニーレタス(日本)、グリーンカール(日本)、トレビス(米国他)、セロリ(日本・米国他)、人参(日本)、さつまいもペースト(日本産さつまいも使用)、安納芋ペースト(日本産安納芋使用)、さつまいも(ベトナム)、ピーズ(米国)、パプリカ(米国、NZ他)                        |
| 丹波若どりのタンダーチキンサラダ       | サニーレタス(日本)、グリーンカール(日本)、トレビス(米国他)、人参(日本)、豆苗(日本)、鶏肉加工品(日本産鶏肉使用)、ゆで玉子(日本産玉子使用)、じゃがいも(日本)、レッドキャベツ(日本他)、レッドオニオン(米国、NZ、日本他)                               |
| 兵庫県産バジルのドレッシング         | バジルペースト(兵庫県産バジル使用)  |
| 胡麻とライムのドレッシング          | すりごま(北中南米・アフリカ)、ねりごま(中米・南米)、果実加工品(メキシコ産他ライム使用)  |
| バルサミコとレーズンのドレッシング      | レーズン加工品(南アフリカ産レーズン使用)   |
| 柚子とピンクペッパーのクリーミードレッシング | 柚子果汁(日本産柚子使用)   |