

# 紅豚陶板焼き御膳



紅いもを含んだオリジナル飼料で育った沖縄ブランド豚「紅豚」を使用。  
あっさりとした脂身の甘さとクセのない赤みが絶妙です。

【お品書き】 ●陶板焼き(紅豚ロース・野菜) ●クーブイリチー(昆布炒めもの)  
●マグロの酢味噌和え ●紅いも胡麻団子 ●白米 ●大根の漬物

## 【成分表】

紅豚陶板	豚肉・キャベツ・人参・カボチャ・ゴーヤー・タマネギ・サラダ油(大豆油)
タレ	醤油(大豆・小麦)・ブドウ糖果糖液糖・タマネギ・砂糖・ニンニク・ごま油・りんご果肉・小麦発酵調味料・植物性たん白加水分解物(大豆を含む)・食塩・醸造酢・ガーリックパウダー・ごま・ポークエキス・香辛料・はちみつ・酵母エキス・アルコール・増粘剤(加工でん粉・増粘多糖類)・コチュジャン・調味料・昆布・酒(米・米こうじ・醸造アルコール・糖類)・水
白米	国産米・水
紅いも胡麻団子	紅いも・もち粉・マルトース・砂糖・ゴマ・植物油脂・食塩・乳成分・サラダ油(大豆油)
マグロの酢味噌和え	マグロ・きゅうり・白ネギ・酢・砂糖・味噌(大豆)
大根の漬物	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)
クーブイリチー	昆布・大根・豚肉・発酵調味料・植物油脂・醤油・味醂・大豆・小麦・砂糖・食塩・風味調味料(かつお等)