

# 紅豚陶板焼セット



沖縄ブランド豚「紅豚」を使用し、あっさりとした脂身の甘さとクセのない赤身肉と甘辛いタレとの相性が抜群です。

## 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・もずく酢・白米・大根の漬物

## 成分表

紅豚陶板	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
焼肉のタレ	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(加工澱粉・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
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