

【松前大とろ鯖寿司】

米（国産）、さば（国産）、昆布、米酢、塩、砂糖、醸造酢、しょうが酢漬け、白ごま、大葉、水飴、調味料（アミノ酸等）

【焼さば寿司】

酢飯（米（国産）、合わせ酢、食用植物油、その他）、焼きサバ（さば、食塩、粉末水飴、その他）、味付椎茸スライス（椎茸、還元水あめ、醤油、その他）、しょうが酢漬薄切り漬け（生姜、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、その他）、昆布加工品（酢昆布、合わせ酢）/調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・ごま・さば・大豆を含む）

【おせち二段重】

・あわび煮

＜エゾアワビ、還元水あめ、醤油、かつおエキス、風味調味料（かつお、こんぶ）、配合調味料（ほたて）、酵母エキス/調味料（アミノ酸等）、酒精、酢酸 Na（一部に小麦・かに・あわび・大豆を含む）＞

・市松錦糸巻

＜錦糸玉子（鶏卵、砂糖、その他）（国内製造）、ゼラチン、人参、醤油、砂糖、高野豆腐、かつお削りぶし/増粘剤（加工デンプン）、ソルビトール、pH 調整剤、グリシン、カロチン色素、（一部に卵・小麦・大豆・ゼラチンを含む）＞

・海老の旨煮

＜えび（ブラックタイガー）、砂糖、還元水あめ、醤油、みりん、食塩/酒精、pH 調整剤、グリシン、（一部にえび・小麦・大豆を含む）＞

・合鴨スモーク串

＜合鴨胸肉、食塩、砂糖、ブドウ糖、酵母エキス、胡椒、植物性たんぱく（大豆を含む）、生姜/調味料（アミノ酸）、リン酸 Na、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸 Na）＞

・豚バラ角煮

＜豚肉、果糖ぶどう糖液糖、醤油、たん白加水分解物、砂糖、水あめ、おろし生姜、りんご酢、みりん風味調味料、食塩/増粘剤（加工デンプン）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に豚肉・大豆・小麦・りんごを含む）＞

・焼き帆立

ポイルほたて＜（国内製造）、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、調味酢/トレハロース、アナトー色素、酸味料、（一部に小麦・大豆を含む）＞

・紅白市松蒲鉾

＜魚肉（いとより、ぐち、はも、たら）、砂糖、卵白、食塩、／加工デンプン、グリシン、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、（一部に小麦・卵・大豆を含む）＞

・味付花こんにゃく赤

<こんにゃく (国内製造)、醤油、米醗酵調味料、砂糖、かつお節エキス/加工でん粉、トレハロース、pH調整剤、グリシン、着色料(カロチノイド)、水酸化Ca、(一部に小麦・大豆を含む)>

・味付花こんにゃく白

<こんにゃく (国内製造)、醤油、米醗酵調味料、砂糖、かつお節エキス/加工でん粉、トレハロース、pH調整剤、グリシン、水酸化Ca、(一部に小麦・大豆を含む)>

・笹巾着よもぎ餅

<砂糖、タピオカ、小麦粉、餅米粉、よもぎ/トレハロース、酵素、着色料(黄4、青1、赤3、赤106、赤102)、(一部に小麦・大豆を含む)>

・渋皮栗甘露煮

<栗、砂糖/クチナシ色素、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na)>

・きんとん

<生餡(ライマメ)(国内製造)、砂糖、オリゴ糖/クチナシ色素>

・若桃甘露煮

<若桃(国産)、砂糖/酸味料、酸化防止剤(V.C)、香料>

・味付いくら醤油漬

<鮭卵(いくら)、水あめ、醤油(小麦・大豆を含む)、アミノ酸液、清酒、かつおエキス、たん白加水分解物、酵母エキス/酸味料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、トレハロース>

・紅白なます日向夏風味

<大根、果糖ぶどう糖液糖、人参、醸造酢、食塩、日向夏の皮/調味料(アミノ酸)、酸味料>

・べ鯖スライス

<さば(国産)、醸造酢、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部にさばを含む)>

・焼き鯖スライス

<さば(国産)、食塩、粉末水飴、こしょう、にんにくパウダー/調味料(アミノ酸等)、(一部にさば・大豆を含む)>

・炙り鯖スライス

<さば(国産)、食塩、粉末水飴、こしょう、ガーリック粉末、醸造酢、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、くん液、(一部にさば・大豆を含む)>

・紅ずわい蟹爪

<紅ズワイ蟹爪、塩>

・黒豆やわらか煮

黒大豆、砂糖、還元水あめ、醤油、食塩/硫酸鉄、着色料(金箔)、(一部に小麦・大豆を含む)>

・いか松笠ウニ焼き

<いか、米発酵調味料、清酒粕、醤油、食塩、塩うに、醸造酢、でん粉、砂糖、清酒/ソルビット、トレハロース、パプリカ色素、酒精、クチナシ色素、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、保存料(しらこ)、増粘剤(グァーガム)、(一部に小麦・いか・さけ・大豆を含む)>

・ぶり照り焼き

＜ぶり（長崎）、発酵調味料、砂糖、醤油、食塩、水あめ、たん白加水分解物、甜菜糖蜜、りんご果汁、酵母エキス、寒天/ソルビトール、トレハロース、加工でん粉、増粘多糖類、pH 調整剤、着色料（紅麴）、キシロース、（一部に小麦・大豆を含む）＞

・京餅手まり

＜上新粉（うるち米（アメリカ））、砂糖、白生餡（ライマメ）、還元水あめ、でん粉/ソルビトール、着色料（紅麴、紅花黄、クチナシ、スピルリナ青）、加工デンプン、酵素、（一部に大豆を含む）＞

・味付数の子

＜数の子、還元水あめ、醤油、発酵調味料、かつお節エキス調製品、昆布エキス、食塩/調味料（アミノ酸等）、酒精、酢酸Na、グリシン、（一部に小麦・大豆を含む）＞

・松前漬

塩漬人参＜（人参（国産）、食塩）、昆布、砂糖、異性化液糖、醤油、するめ、食塩、いかエキス調味料、発酵調味料、醸造酢、かつおエキス調味料、たん白加水分解物、酵母エキス/調味料（アミノ酸等）、酒精、酸味料、増粘多糖類、pH 調整剤、リン酸塩（Na）、保存料（ソルビン酸K）、トウガラシ抽出物、乳化剤、ビタミンB1、（一部にいか・大豆・小麦を含む）＞

・ロールサーモントラウト

＜サーモントラウト、砂糖、食塩、オニオンパウダー、（一部にさけを含む）＞

・柚子貝柱

＜ボイルイタヤ貝柱（中国製造）、カラフトシシャモ卵、柚子、醤油/ソルビット、調味料（アミノ酸等）、グリシン、pH 調整剤、香料、ウコン色素、紅麴色素、（一部に小麦・大豆を含む）＞

・田作り煮

＜かたくちいわし（国内産）、砂糖、水飴、醤油、たん白加水分解物、寒天、（一部に小麦・大豆を含む）＞

・真鱈の子旨煮

＜真鱈卵（アメリカ）、昆布、水あめ、醤油、ブドウ糖果糖液糖、砂糖、食塩、発酵調味料、酵母エキス、魚介類エキス、醸造酢/酒精、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）、トレハロース、着色料（カラメル、アナトー、紅麴）、（一部に小麦・大豆・さばを含む）＞

・金柑百合根市松

＜百合根、金柑、砂糖、ゼラチン、（一部にゼラチンを含む）＞

・穴子八幡巻

＜穴子（韓国産）、牛蒡（国産）、砂糖、醤油、還元水飴、みりん、食塩、/カラメル色素、調味料（アミノ酸）、酒精（一部に大豆・小麦を含む）＞