



2023 Christmas Cake & hors d'oeuvre

Gluten-Free Egg-Free Milk-Free Peanuts-Free Tree nuts-Free

アレルギーがあっても大丈夫
ご家族で美味しいケーキをどうぞ!
卵・牛乳・小麦を使わないで作りました

ご予約1次締切
12月10日
発送は18日～

ホールケーキのみ
ご予約2次締切
12月14日
発送は20日～



1 A-1

ホワイトクリスマス

直径約15cm **大豆**

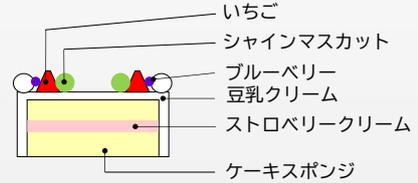
4,380円(税抜4,056円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日

豆乳クリームと米粉のスポンジで作った、定番の苺のショートケーキです。中にはいちごクリームをたっぷりサンド。いちごとシャインマスカット、ブルーベリーをトッピングして彩りよく仕上げています。



スタンドにして飾れます♪



2 B-1

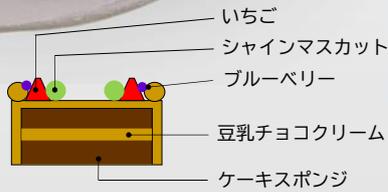
チョコレートクリスマス

直径約15cm **大豆**

4,680円(税抜4,334円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日

大人気のアレルギー対応のチョコレートをクリームとスポンジに使用したチョコレートケーキ。オーガニックココアを使ったふわふわのケーキ台でチョコレートの風味を存分に楽しんでいただけます。



3 AB-1

ホワイト&チョコ Wクリスマス 3.5号

直径約10.5cm 各1台 **大豆**

6,980円(税抜6,463円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日



二つの味で豪華なクリスマス!

定番のホワイトクリーム&人気のチョコクリームの二つの味が楽しめる、うれしいセットです。小さなお子さんでも安心して食べられるやわらかい蒸しケーキ台にしました。チョコレートは3段ケーキ、豆乳ホワイトは中にも丸々のいちごをたっぷりサンドしています。

※直径10.5cmのお手頃サイズです。※バラでの販売はいたしません。



しっとりとした米粉のスポンジにチョコクリームをたっぷり使ったクリスマス限定のロールケーキです。切り株もついてるよ！
口どけの良いふんわりしたロールケーキは人気の定番です。

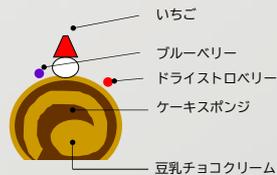
4 F-1

ブッシュ・ドウ・ノエル

長さ約17cm **大豆**

4,880円(税抜4,519円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日



パイ生地は米粉とオーガニックトランス脂肪酸フリーショートニングをベースにサククリと香ばしく仕上げました。ほのかなシナモン風味のキャラメリゼしたりんごがたっぷり入った逸品です。手作りの煮りんごは紅玉とふじのオリジナルブレンドで美味しく仕上げています。

5 H7-1

アップルパイ 7号

直径約21cm **りんご**

6,980円(税抜6,463円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日

6 H5-1

アップルパイ 5号

直径約15cm **りんご**

4,860円(税抜4,500円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日



7 C-1

スイートクリスマス 5号

直径約15cm

5,180円(税抜4,797円)

ヘルシーハット店頭のみ

お渡し日 12月24日・25日

やさしい甘さで仕上げた特製のさつま芋クリームのカーク。中の甘酸っぱいイチゴビュレがアクセント。豆乳クリームを使用していませんので、大豆アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけます。



8 D-1

クリスマス ベリーベリームース

直径約15cm **大豆**

4,580円(税抜4,241円)

ヘルシーハット店頭のみ

お渡し日 12月24日・25日

ストロベリーとラズベリー(フランボワーズ)のビュレを贅沢に使い、豆乳クリームと合わせたいちごの甘さが口の中いっぱい広がるムースケーキです。



9 K-1

クリスマス ガトーショコラ

直径約15cm **大豆**

4,580円(税抜4,241円)

ヘルシーハット店頭のみ

お渡し日 12月24日・25日

生地に生のチョコレートをたっぷり練り込んで焼き上げた濃厚なケーキです。外はサクッと、中はしっとり。上面のクリームともよく合います。ほんのり温めていただくと、より美味しくお召し上がりいただけます。



10 E-1

クリスマス チーズケーキ風

直径約15cm **大豆**

4,580円(税抜4,241円)

ヘルシーハット店頭のみ

お渡し日 12月24日・25日

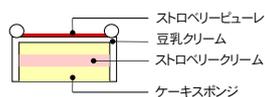
サクサクのクッキー生地の上には国産大豆100%の米綿豆腐を使ったオリジナルのチーズケーキ風フィリング。仕上げのアブリコットジャムで甘酸っぱさをプラス。





11 A-2
ホワイトクリスマス
 直径約15cm **大豆** 冷凍
4,180円(税抜3,870円)

豆乳クリームと米粉のスポンジで作った定番のケーキ。中にはいちごクリームをたっぷりサンドしました。ケーキの上には、ストロベリービュレで作ったイチゴ型のゼリーをのせました。



12 B-2
チョコレートクリスマス
 直径約15cm **大豆** 冷凍
4,580円(税抜4,241円)

アレルギー対応のチョコレートをクリームとスポンジに使用した人気のチョコレートケーキ。チョコレートの風味を存分に楽しめます。ケーキの上には、ストロベリービュレで作ったイチゴ型のゼリーをのせました。



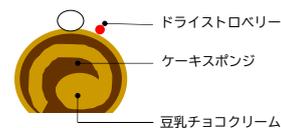
13 C-2
スイートクリスマス
 直径約15cm 冷凍
4,980円(税抜4,612円)

やさしい甘さで仕上げた特製のさつまいろクリームケーキ。中の甘酸っぱいイチゴビュレがアクセント。豆乳クリームを使用していますので、大豆アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけます。ケーキの上には、ストロベリービュレで作ったイチゴ型のゼリーをのせました。



14 F-2
ブッシュ・ドウ・ノエル
 直径約15cm **大豆** 冷凍
4,780円(税抜4,426円)

しっとりとした米粉のスポンジにチョコクリームをたっぷり使ったクリスマス限定のロールケーキ。切り株もついています♪たっぷりの豆乳クリームとドライストロベリーでトッピングしました。



15 H5-2 **16 H7-2**
アップルパイ
 5号 直径約15cm 冷凍 **りんご**
4,860円(税抜4,500円)
 7号 直径約21cm 冷凍 **りんご**
6,980円(税抜6,463円)

パイ生地は米粉とオーガニックトランス脂肪酸フリーショートニングをベースにサククリと香ばしく仕上げました。ほのかなシナモン風味のキャラメリゼしたりんごがたっぷり入った逸品です。5号サイズと7号サイズの2種類をご用意しました。

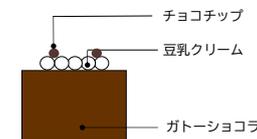


写真は5号サイズ



17 K-2
クリスマス ガトーショコラ
 直径約15cm **大豆** 冷凍
4,580円(税抜4,241円)

生地にチョコレートをたっぷりと練り込んで焼き上げた濃厚なケーキです。外はサクッと、中はしっとり。上面のクリームとよく合います。



18 D-2
クリスマス ベリーベリームース
 直径約15cm **大豆** 冷凍
4,580円(税抜4,241円)

ストロベリーとラズベリー(フランボワーズ)のビュレを贅沢に使い、豆乳クリームと合わせたいちごの甘さが口の中いっぱい広がるムースケーキです。



19 E-2
クリスマス チーズケーキ風
 直径約15cm **大豆** 冷凍
4,580円(税抜4,241円)

サクサクのクッキー生地の上には国産大豆100%の木綿豆腐を使ったオリジナルのチーズケーキ風フィリング。仕上げのアプリコットジャムで甘酸っぱさをプラス。





20 AB-2

ホワイト&チョコWクリスマス 3.5号

直径約15cm **大豆** 冷凍

6,780円(税抜6,278円)

定番のホワイトクリーム&人気のチョコクリームの二つの味が楽しめる、うれしいセットです。チョコは3段、ホワイトはベリーのムースがサンドされています ※直径10.5cmのお手頃サイズです。 ※バラでの販売はいたしません。



21

ドーナツと恐竜スイーツセット(8個) **大豆**

全8種 冷凍 **数量限定**

2,980円(税抜2,760円)

いちご、抹茶、かぼちゃ、チョコレートの4種の味で、ドーナツと恐竜型のスイーツを作りました。恐竜型はお米のカスタードクリーム入り。たくさん楽しめるバラエティセットです。可愛いトランプ柄の箱に入れてお届けします。



22 シュトーレン(プレーン)

長さ約15cm 1,380円(税抜1,278円)

冷凍 **大豆** 数量限定

毎年大好評の米粉で作ったシュトーレンです。オーガニックドライフルーツ(レーズン、ブルーベリー、クランベリー)をたっぷり入れ、表面をシュガーコーティングして、とってもおいしくできあがりました。ラム酒のアルコールはとばしていますので、お子様から大人までみなさんどうぞ。



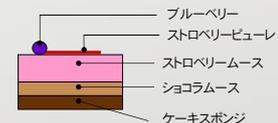
23

ストロベリーハートムースショコラ

540円(税抜500円)

冷凍 **大豆** 数量限定

ストロベリームース、ショコラムース、スポンジが三層に重なった、可愛いハート型のムースケーキです。



24 冷凍 **大豆**

ホワイトショート

464円(税抜430円)

豆乳クリームといちごビュレの甘酸っぱさがマッチした定番のショートケーキです。いちご型ゼリーをトッピングしました。



25 冷凍 **大豆**

チョコレートショート

518円(税抜480円)

チョコスポンジとチョコレートクリームを使ったちょうどいい甘さのチョコレートケーキです。



26 冷凍 **大豆**

ガトーショコラ

518円(税抜480円)

生地にチョコレートをふんだんに使い、外側はサクッと、中はしっとり焼きました。チョコ好きにはたまらない逸品です。



27 冷凍 **大豆**

チーズケーキ風

518円(税抜480円)

美味しいお豆腐と国産レモンを使ってチーズケーキに近い味と食感に仕上げました。表面には杏ジャムでつやを出しました。



28 冷凍 **大豆**

豆乳いちごムースショート

518円(税抜480円)

かわいいピンク色のイチゴ味のムースです。やわらかい食感とイチゴの甘酸っぱさが味わえます。



29 冷凍

いちごのショート(米台)

583円(税抜540円)

手作りさつま芋クリームのやさしい味わいと甘味が食べやすいケーキです。上には、いちご型ゼリーがトッピングされています。



30 冷凍 **りんご**

アップルパイショート

604円(税抜560円)

シナモン風味のりんごがぎゅっつまったアップルパイです。タルト生地はサクサクとした香ばしい食感が味わえます。



31 冷凍 **大豆**

ふんわりロール チョコ

410円(税抜380円)

チョコレートがたっぷり入った豆乳クリームが贅沢な味わいの、やわらかいロールケーキです。



32 冷凍 **大豆**

ふんわりロール ストロベリー

410円(税抜380円)

いちごの香りがさわやかな、可愛いピンクのロールケーキ。お好みでフルーツをトッピングしてもOK!



33 冷凍

ふんわりロール 黒糖スイート

453円(税抜420円)

豆乳不使用タイプのロールケーキ。ふわふわの黒糖風味のスポンジの中には、美味しいさつま芋クリーム。大豆アレルギーの方にもオススメです。



34

オードブル パーティーセット (盛付け、店頭渡し)

全7品 **4,980円**(税抜4,612円)

ヘルシーハット店頭のみ お渡し日 12月24日・25日

35

オードブル パーティーセット(冷凍)

全7品 **4,980円**(税抜4,612円)

冷凍 ※製品毎にバックしてお届けします。容器(お皿)、レタス、ミニトマトは付きません。

【セット内容】

- ・いわい鶏の唐揚げ 100g
- ・カレーココロック 6個
- ・ミニハンバーグ 6個
- ・庄内豚のロースト 80g
- ・いわい鶏のトマト煮 肉150g
- ・ミートソース フジッリ 90g
- ・大学芋 60g
- ・ピクルス(店頭渡しのみ)

人気のメニューをオードブルとしてお皿に盛り合わせました。忙しいお母さんにはとっても便利なパーティーセットです。卵、牛乳、小麦、大豆を使わないで美味しく作りました。これで楽しいクリスマスをお過ごしください。お子さんも大満足ですね！



写真は盛り付けイメージです

36 [08901]

いわい鶏のローストチキン

1本 **冷凍** **数量限定**
1,037円(税抜960円)

毎年大好評の鶏もも肉！
旨みのある岩手県産“いわいどり”
をに特製のタレで照り焼きにしました。
ふっくらやわらかでバツグンの
おいしさ！豪快にかぶりついて
下さい。

※事前のご予約が必要です。
※数量限定ですので、予約締め切り前でもなくなり次第受付終了とさせていただきます。
※12月24日・25日に限り、冷凍していないものを販売いたします(ヘルシーハット店頭のみ、要予約)。



写真は盛り付けイメージです

37 [0873]

いわい鶏のフライドチキン

3本 **冷凍**
907円(税抜840円)

味の良い岩手県産“いわいどり”
を使い、米粉の衣でサクッリ
揚げました。ジューシーさが大人
気です。



写真は盛り付けイメージです

38 [0824]

アメリカンドッグ 大

2本 **冷凍**
604円(税抜560円)

冷凍
鶏肉

39 [0818]

アメリカンドッグ ミニ

3本 **冷凍**
626円(税抜580円)

冷凍
豚肉

大人気のアメリカンドッグ。
お子さんの好きなウインナーをふ
わふわの衣で包みました。とにか
くおいしい！かわいい！



40 **豚肉**
おうちDEカフェ 庄内豚ロースのソテー

100g(肉のみの重量) **冷凍**
1,242円(税抜1,150円)
 庄内豚のロース肉が美味しい! ホテルシェフの味を家庭でどうぞ。BBQソース付き。



41 **鶏肉**
おうちDEカフェ いわい鶏のソテー

100g(肉のみの重量) **冷凍**
1,188円(税抜1,100円)
 旨味たっぷり、ジューシーないわい鶏をソテーにしました。子どもに人気の照り焼きソースでどうぞ。



42 **エビ 豚肉 牛肉**
おうちDEカフェ エビフライ&ハンバーグ

ハンバーグ100g エビフライ2本 **冷凍**
1,436円(税抜1,330円)
 ミカン粉の衣のエビフライと、牛豚合い挽きのハンバーグ、カレーコロッケをセットにしたお子さまの喜ぶおかずセットです。



43 **豚肉 冷凍**
コーンマカロニグラタン

250g **756円(税抜700円)**
 玄米マカロニとなめらかなコーンクリームで作ったグラタンです。あまーい玉ねぎと、ペーコンのうまみがたまりません。



44 **鶏肉 冷凍**
いわい鶏のローマ風(トマト煮)

300g(肉は150g) **864円(税抜800円)**
 旨味たっぷりのいわい鶏を有機トマトソースでやわらかく煮込みました。冬の寒い日にもぴったりな、温まる逸品です。



45 **豚肉 冷凍**
庄内豚のロースカツ

130g(揚げる前の肉の正味重量) **1,058円(税抜980円)**
 庄内豚ロース肉を米粉をつけてカラット揚げたとんかつにしました。調理済みですので、ご家庭で温めるだけでお召し上がりいただけます。



46 **冷凍 エビ**
エビフライ

2本 **648円(税抜600円)**

大ぶりの海老を、小麦を使用せず米粉の衣でエビフライにしました。調理済みですので、ご家庭で温めるだけでお召し上がりいただけます。



47 **冷凍 大豆**
鶏肉と野菜の豆乳クリームスープ

180g **497円(税抜460円)**

有機豆乳をベースに、いわい鶏、玉ねぎ、人参、キャベツ、マッシュルームをたっぷり入れた具沢山のクリームスープです。鶏肉と野菜のうまみが詰まったおすすめのスープ。



48 **冷凍 豚肉**
有機トマトのミネストローネスープ

180g **464円(税抜430円)**

有機トマトをベースにサラットとしたミネストローネスープに仕立てました。じっくり煮込んだ玉ねぎ甘さが美味しいポイント!



49 **冷凍**
さつま芋とコーンのポタージュ

180g **464円(税抜430円)**

農薬不使用の国産さつま芋をとうもろこしとあわせて濃厚なポタージュにしました。野菜本来の甘さがみわたる一品です。



50 **冷凍 豚肉 大豆**
豆乳チーズのカラフルピザ 中
 1枚 直径15cm **885円(税抜820円)**

51 **冷凍 豚肉 大豆**
豆乳チーズのカラフルピザ 大
 1枚 直径21cm **1,458円(税抜1350円)**

オーブントースターで焼くと、豆乳チーズがとろけていい感じ。ウィンナーととうもろこし、2色のピーマンで彩りもよく、とっても美味しくできました。パーティーを華やかにしてくれます。



52 **冷凍**
ピザクラフト(中) 2枚
 直径約15cm **453円(税抜420円)**

53 **冷凍**
ピザクラフト(大) 1枚
 直径約21cm **453円(税抜420円)**



54 [08801] **冷凍**
豆乳で作ったチーズ風(ブロック)
 150g **583円(税抜540円)**

乳不使用! ブロックタイプですのでお好みの大きさにカットしてご使用下さい。そのままでも加熱しても美味しく頂けます。加熱するとなる~とやわらかくなります。

55 クリスマスクッキー

数量限定 50g **486円** (税抜450円)

ツリーや星、ベルなどのクリスマスクッキーのアソートです。少しカリッとした食感に仕上げました。

クリスマスケーキに飾ればより華やかになりますよ♪

※袋の柄は変更になる場合がございます



※袋の柄は変更になる場合がございます



56 フレンチスイーツアソートパック

冷凍 **大豆** 7種 × 各2個 **1620円** (税抜1,500円)

ガトーショコラ、メープルマフィン、りんごのタルト、ブルーベリータルト、豆乳プリンタルト、いちごクレープ、チョコクレープが各2個ずつ入っています。



小麦粉を使用せず、米粉をベースに豆乳を加えて作りました。2枚にスライスしてありますので、自然解凍後、電子レンジでほかに温め、冷ましてからクリームやお好みのフルーツでトッピングしてください。



62

ふんわりケーキミックス

340g **626円** (税抜580円)

宮城県産ササニシキの米粉を使用したケーキミックス粉です。ご家庭で、簡単にふんわりとした蒸しケーキ台が作れます。1袋で15cmのケーキ台、2台分です。蒸しパンやカップケーキも作れます。

※別途、マーガリンまたはショートニングなどの植物油と、ベーキングパウダーをご用意下さい。



64

おいものクリーム

500g **冷凍** **1,296円** (税抜1200円)

国産の蒸し芋ペーストに、ビートオリゴ糖をくわえて良く練ったおいもの旨味たっぷりのクリームです。1袋で、15cm台1個分くらいデコレーションできます。

57 ふんわり豆乳入りケーキスポンジ 15cm
直径約15cm **1,296円** (税抜1,200円) **冷凍** **大豆**

58 ふんわり豆乳入りケーキスポンジ 18cm
直径約18cm **1,728円** (税抜1,600円) **冷凍** **大豆**

59 大豆を使わないケーキスポンジ 15cm
直径約15cm **1,360円** (税抜1,260円) **冷凍**



60 ふんわり豆乳入りケーキスポンジ チョコ 15cm
直径約15cm **1,404円** (税抜1,300円) **冷凍** **大豆**

61 ふんわり豆乳入りケーキスポンジ チョコ 18cm
直径約18cm **1,944円** (税抜1,800円) **冷凍** **大豆**



63

濃久里夢しぼるだけ 豆乳ホイップクリーム

500ml **冷凍** **大豆** **583円** (税抜540円)

冷凍タイプの豆乳ホイップクリームです。あらかじめホイップされたクリームが絞りに袋に入っていますので簡単にデコレーションできます。※15cmのケーキ台にサンドとナッペをして、外側に絞ってかざりつける場合には2袋必要です。



65

ベーキングパウダー

114g **399円** (税抜370円)

アルミニウム不使用のベーキングパウダーです。よく膨らみます。ふんわりケーキミックスをご利用の場合は、こちらをあわせてご利用下さい。



66

豆乳入りホイップ

200ml **冷蔵** **大豆** **270円** (税抜250円)

※冷蔵品のため冷凍便、常温便での発送はできません。ただし、冷凍品がケーキ台のみの場合は、すべて冷蔵便でお送りします。到着後はケーキ台は冷凍で保存してください。

砂糖10g~30gを加えてホイップします。手でホイップするのはとっても疲れる&時間がかかるので、できれば電動ミキサーがおすすめ！これ1個で、15cmのケーキ台1台分のデコレーションができます。

ヘルシーハットの
ケーキは

特別栽培の宮城県産ササニシキ使用、良い米使ってます!
卵・牛乳・小麦を持ち込まないアレルギー専用の工房で製造



自然食品・アレルギー食品&カフェ
ヘルシーハット

〒983-0803 宮城県仙台市宮城野区小田原1-4-26

★デコレーションケーキの原材料一覧

ケーキ台やクリームなどそれぞれの詳しい原材料は次頁の表をご覧ください。

	品番	品名	原材料			特定原材料表示義務8品目	特定原材料表示推奨20品目
			ケーキ台	クリーム	その他		
1	A-1	ホワイトクリスマス	生タイプ	豆乳入リスポンジ	豆乳クリーム ストロベリービュール	いちご、ぶどう(シャインマスカット)、ブルーベリー、粉糖	大豆
11	A-2		冷凍タイプ				
2	B-1	チョコレートクリスマス	生タイプ	豆乳入リスポンジ(チョコ)	豆乳クリーム チョコレート	いちご、ぶどう(シャインマスカット)、ブルーベリー、粉糖	大豆
12	B-2		冷凍タイプ				
3・20	AB-1	ホワイト&チョコ Wクリスマス	生タイプ	コーンスターチ、砂糖(てん菜)、米粉(ササニシキ)、さつまいも、有機ショートニング(パーム油)、かぼちゃフレーク、寒天/ベーキングパウダー、安定剤(増粘多糖類)	豆乳クリーム ストロベリービュール	【AB-1】いちご 【AB-2】ドライストロベリー、ブルーベリー	大豆
	AB-2		冷凍タイプ				
4	F-1	ブッシュ・ド・ノエル	生タイプ	豆乳入リスポンジ(チョコ)	豆乳クリーム チョコレート	いちご、ブルーベリー	大豆
14	F-2		冷凍タイプ				
10	E-1	クリスマス チーズケーキ風	生タイプ	豆腐、米粉、さつまいも、砂糖(てん菜)、オーガニックショートニング(パーム油)、おからパウダー、くず粉、米みそ、ホワイトソルガム粉、メープルシロップ、あんずジャム、レモン、かぼちゃ、膨張剤(重曹)			大豆
19	E-2		冷凍タイプ				
7	C-1	スイートクリスマス	生タイプ	大豆も使わない スポンジ	さつまいもクリーム ストロベリービュール	いちご、ぶどう(シャインマスカット)、ブルーベリー、粉糖	
13	C-2		冷凍タイプ				
9	K-1	ガトーショコラ	生タイプ	米粉、豆乳ホイップ、チョコレート、てんさい糖、有機ショートニング、ラム酒、有機ココアパウダー、粉糖、ベーキングパウダー、増粘多糖類(海藻抽出物)			大豆
17	K-2		冷凍タイプ				
8	D-1	クリスマス ベリーベリームース	生タイプ	豆乳入リスポンジ	豆乳ホイップ、ストロベリービュール、ラズベリービュール砂糖(てん菜)、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、着色料(紅藍色素)	いちご、ブルーベリー	大豆
18	D-2		冷凍タイプ				
5・6	H-1	アップルパイ	生タイプ	りんご(国産)、砂糖(てん菜)、さつまいも、有機ショートニング、米粉、ホワイトソルガム粉、甘藷でんぷん、あんずジャム、ラム酒、レモン、米澱粉、食塩、かぼちゃピュレ、シナモン/加工澱粉(サゴヤシ)、トレハロース、ベーキングパウダー、増粘多糖類			りんご
15・16	H-2		冷凍タイプ				
22	S-1	シュトーレン プレーン	冷凍タイプ	米粉、コーンスターチ、さつまいも、豆乳、てんさい糖、ショートニング(パーム油)、有機レーズン、有機ブルー、有機いちじく、有機クランベリー、ラム酒(煮切り)、粉糖、トレハロース、ベーキングパウダー、安定剤(増粘多糖類)			大豆

(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみは使用しておりません)
アレルギー特定原材料8品目は

★カットケーキの原材料一覧

ケーキ台やクリームなどそれぞれの詳しい原材料は次頁の表をご覧ください。

	品名	原材料			特定原材料表示義務8品目	特定原材料表示推奨20品目
		ケーキ台	クリーム	その他		
23	ストロベリームースショコラ	豆乳入リスポンジ(チョコ)	豆乳ホイップ、ストロベリービュール、チョコレート、ブルーベリー、砂糖(てん菜)、粉糖、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)			大豆
24	ホワイトショート	豆乳入リスポンジ	豆乳クリーム、ストロベリービュール	いちごゼリー		大豆
25	チョコレートショート	豆乳入リスポンジ(チョコ)	豆乳クリーム、チョコレート	チョコレート		大豆
26	ガトーショコラ	米粉、豆乳ホイップ、チョコレート、てんさい糖、有機ショートニング、ラム酒、有機ココアパウダー、粉糖、ベーキングパウダー、増粘多糖類(海藻抽出物)				大豆
30	アップルパイショート	りんご(国産)、砂糖(てん菜)、さつまいも、有機ショートニング、米粉、ホワイトソルガム粉、甘藷でんぷん、あんずジャム、ラム酒、レモン、米澱粉、食塩、かぼちゃピュレ、シナモン/加工澱粉(サゴヤシ)、トレハロース、ベーキングパウダー、増粘多糖類				りんご
27	チーズケーキ風	豆腐、米粉、さつまいも、砂糖(てん菜)、豆乳ホイップ、くず粉、レモン、おからパウダー、かぼちゃ、有機ショートニング、米みそ、ホワイトソルガム粉、メープルシロップ、あんずジャム、トレハロース、加工でんぷん(甘藷・サゴヤシ)、重曹				大豆
28	豆乳いちごムースショート	豆乳入リスポンジ	豆乳ホイップ、ストロベリービュール、砂糖(てん菜)、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)			大豆
29	いちごのショート(米台)	大豆も使わない スポンジ	さつまいもクリーム	いちごゼリー		大豆
31	ふんわりロール チョコ	豆乳ホイップ、米粉、砂糖(てん菜)、米でんぷん、さつまいも、チョコレート、有機ショートニング、有機ココアパウダー、ベーキングパウダー				大豆
32	ふんわりロール 豆乳ストロベリー	豆乳ホイップ、米粉、砂糖(てん菜)、米でんぷん、さつまいも、ストロベリービュール、有機ショートニング、ベーキングパウダー、香料(バニラ)、着色料(紅糖)				大豆
33	ふんわりロール 黒糖スイート	さつまいもクリーム(さつまいも、かぼちゃ、ビートオリゴ糖、砂糖(てん菜)、米でんぷん)、米粉、黒糖、米でんぷん、トレハロース、さつまいも、有機ショートニング、ベーキングパウダー				大豆

(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)はアレルギー特定原材料8品目は使用しておりません

●ケーキ台

59・60	豆乳入りスポンジ	コーンスターチ、砂糖(てん菜)、米粉(ササニシキ)、さつまいも、大豆加工食品、豆乳、かぼちゃパウダー/トレハロース、ベーキングパウダー、安定剤(増粘多糖類)
62・63	豆乳入りスポンジ(チョコ)	コーンスターチ、砂糖(てん菜)、米粉(ササニシキ)、さつまいも、大豆加工食品、チョコレート(カカオマス、カカオ油脂、てんさい糖)、豆乳、有機ココアパウダー/トレハロース、ベーキングパウダー、安定剤(増粘多糖類)
61	大豆も使わないスポンジ	コーンスターチ、砂糖(てん菜)、米粉(ササニシキ)、さつまいも、有機ショートニング、かぼちゃパウダー/トレハロース、ベーキングパウダー、安定剤(増粘多糖類)

●クリーム

	豆乳クリーム	豆乳ホイップ(*下記参照)、砂糖(てん菜)/トレハロース
	さつまいもクリーム	さつまいも、砂糖(てん菜)、植物性油脂(米油、菜種油)/トレハロース

●その他

	いちごゼリー	自社製	砂糖(てん菜)、ストロベリービューレ/ゲル化剤(増粘多糖類)、トレハロース
	あんずジャム	創健社	砂糖、あんず、レモン果汁/増粘剤(ペクチン[レモン・ライム由来])、酸化防止剤(ビタミンC)
	チョコレート	辻安全食品	てんさい糖、カカオマス、カカオ油脂
	大豆加工食品	不二製油	植物油脂、豆乳クリーム、豆乳、大豆粉、食塩
66	豆乳ホイップ	東京めいらく	植物油脂(菜種油・ヤシ油)、有機豆乳、糖類(オリゴ糖、マルトース[とうもろこし・馬鈴薯・甘藷]、砂糖)、乳化剤(大豆由来)、安定剤(加工でん粉、カラギーナン)、メタリン酸Na、香料

●お菓子詰め合わせ

		原 材 料	特定原材料 28品目
21	ドーナッツと恐竜のスイーツセット	コーンスターチ、砂糖(てん菜)、米粉(ササニシキ)、さつまいも、有機ショートニング、かぼちゃパウダー、抹茶/トレハロース、ベーキングパウダー、安定剤(増粘多糖類)、着色料(クチナシ、紅麴) ※ドーナッツ型…チョコレート、カカオ油脂、粉糖、ドライストロベリー ※恐竜型…豆乳ホイップ、砂糖(てん菜)、米粉、さつまいもペースト、かぼちゃピューレ、メープルシロップ、甘藷でんぷん、ラム酒(煮切り)/トレハロース、加工でんぷん(タピオカ)	大豆
55	クリスマスクッキー	さつまいもペースト、有機ショートニング(パーム油)、砂糖(てん菜)、甘藷でんぷん、米粉、ホワイトソルガム粉、かぼちゃピューレ、食塩/加工でんぷん(サゴヤシ)、ベーキングパウダー、着色料(クチナシ、紅麴)	

56 フレンズスイーツ アソートセット	【ガトーショコラ】	豆乳、砂糖、米粉、植物油、ココアパウダー、水溶性食物繊維、カカオマス/加工でんぷん、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、(一部に大豆を含む)	大豆
	【メープルマフィン】	豆乳、砂糖、米粉、植物油、メープルシロップ、調整豆乳粉末/加工デンプン、膨張剤、乳化剤、香料、凝固剤、ピロリン酸第二鉄、(一部に大豆を含む)	大豆
	【りんごのタルト】	りんご(国産)、豆乳、米粉、砂糖、ショートニング、砂糖・ぶどう糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、水あめ、大豆粉、こんにやく加工品/加工デンプン、炭酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、膨張剤、ビタミンC、ピロリン酸第二鉄、乳酸Ca、増粘剤(キサンタンガム)、香料、酸化防止剤(ビタミンC)、紅麴色素	大豆 りんご
	【ブルーベリータルト】	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、ブルーベリー果汁(濃縮還元)、砂糖・ぶどう糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、水あめ、大豆粉、こんにやく加工品/加工デンプン、炭酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、乳化剤、膨張剤、ピロリン酸第二鉄、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料	大豆
	【豆乳プリンタルト】	豆乳(国内製造)、砂糖、米粉、ショートニング、加工油脂、砂糖・ぶどう糖液糖、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、大豆粉、小麦不使用しょうゆ、発酵調味料/加工でんぷん、ゲル化剤(増粘多糖類)、着色料(カラメル、カロチノイド)、炭酸Ca、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、香料、増粘剤(キサンタンガム)、メタリン酸Na、安定剤(キサンタンガム)	大豆
	【いちごクレープ】	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖液糖、麦芽糖、いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖液糖)、砂糖、植物油、米粉、水あめ、いちご果汁(濃縮還元)、大豆粉、レモン果汁(濃縮還元)、小麦不使用しょうゆ/加工デンプン、トレハロース、増粘剤(カドラン)、乳化剤、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、安定剤(増粘多糖類)、ビタミンC、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)、メタリン酸Na、酸味料、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー	大豆
	【チョコクレープ】	豆乳(国産大豆)(国内製造)、加工油脂、麦芽糖、砂糖・ぶどう糖液糖、植物油、米粉、水あめ、砂糖、ココアパウダー、大豆粉、小麦不使用しょうゆ/加工デンプン、トレハロース、増粘剤(カドラン)、乳化剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、着色料(カラメル、カロチノイド)、メタリン酸Na、ピロリン酸第二鉄、ベーキングパウダー	大豆

★オードブルの原材料一覧

品番	品名	原材料	特定原材料 表示推奨28品目
34・35	オードブル パーティセット	【カレーコロッケ】 じゃがいも、米パン粉、玉ねぎ、コーン、人参、米粉、菜種油、食塩、てんさい糖、カレーパウダー、加工でんぷん(タピオカ) 【いわい鶏のトマト煮】 下記参照 【唐揚げ】 鶏もも肉(岩手県)、馬鈴薯でんぷん、植物油(菜種油)、清酒、しょうが、しょうゆ風発酵調味料、食塩 【ミニハンバーグ】 豚ひき肉(山形県)、玉ねぎ、人参、米パン粉、米粉、砂糖(てん菜)、食塩、こしょう、ナタネ油、増粘多糖類(海藻抽出物) 【庄内豚のロースト】 豚ロース肉(山形県庄内豚)、塩麴、酒、黒こしょう 【ミートソースフジリ】 ミートソース(玉ねぎ、豚ひき肉、有機トマト、人参、トマトケチャップ(りんごを含む)、酒)、米粉フジリ、スイートコーン、野菜コンソメ、ビートブランニュー糖、食塩、加工でんぷん(タピオカ) 【大学芋】 さつまいも(国産)、砂糖(てん菜)、ビートオリゴ糖	豚肉 鶏肉
36	ローストチキン	とり肉(岩手県いわい鶏)、酒、米発酵調味料(味の母)、しょうゆ風調味料(米しょうゆ)、砂糖(てん菜)、食塩	鶏肉
37	フライドチキン	とり肉(岩手県いわい鶏)、米粉、ホワイトソルガム粉、タピオカ粉、菜種油、調味液(しょうゆ風調味料(米しょうゆ)、ビートオリゴ糖)、ねぎ、黒こしょう、さつまいも粉、かぼちゃパウダー、膨張剤(重曹、ベーキングパウダー)	鶏肉
39	アメリカンドッグ ミニ	ポークウインナー、米粉、ホワイトソルガム粉、砂糖(てん菜)、さつまいも粉、かぼちゃパウダー、菜種油、加工でんぷん(タピオカ)、ベーキングパウダー、膨張剤(重曹)	豚肉
38	アメリカンドッグ 大		
40	おうちDEカフェ 庄内豚ロースのソテー	豚ロース肉(山形県庄内豚)、人参、さつまいも、パプリカ、ピーマン、トマト、ブロッコリー、ほうれん草、コーン、植物性油脂(オリーブオイル、ひまわり油)、しめじ、椎茸、えのき、舞茸、食塩、こしょう 【BBQソース】ウスターソース、トマトケチャップ	豚肉
41	おうちDEカフェ いわい鶏のソテー	鶏もも肉(岩手県いわい鶏)、さつまいも、かぼちゃ、有機ベンネ(とういもろこし粉、米粉)、玉ねぎ、トマト、ほうれん草、コーン、植物性油脂(オリーブオイル、ひまわり油)、食塩、こしょう 【照り焼きソース】米醤油、酒、てんさい糖、食塩	鶏肉
42	おうちDEカフェ エビフライ&ハンバーグ	【エビフライ】 下記参照 【ハンバーグ】 豚ひき肉(国産)、牛ひき肉(国産)、玉ねぎ、食塩、菜種油 【カレーコロッケ】 じゃがいも、米パン粉、玉ねぎ、コーン、人参、米粉、菜種油、食塩、てんさい糖、カレーパウダー、加工でんぷん(タピオカ)	エビ 牛肉 豚肉
43	コーンマカロニグラタン	玉ねぎ(国産)、玄米マカロニ、コーンピューレ、ミックス粉(米粉、コンソメスープパウダー、さつまいもパウダー、砂糖(てん菜)、食塩、白こしょう)、ベーコン、ポークウインナー、植物性油脂(菜種油)、植物油(オリーブ油)、コンソメスープパウダー、食塩、白こしょう/加工澱粉(タピオカ)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)	豚肉
44	いわい鶏のローマ風(トマト煮)	鶏もも肉(岩手県いわい鶏)、有機トマトピューレ、玉ねぎ、食塩、ニンニク、オリーブ油、菜種油	鶏肉
45	庄内豚のロースカツ	豚ロース肉(山形県)、米パン粉、ミックス粉(米粉[ササニシキ]、ホワイトソルガム粉、さつまいも粉、かぼちゃパウダー)、菜種油、塩、黒こしょう/加工でんぷん、ベーキングパウダー	豚肉
46	エビフライ	えび、米パン粉、ミックス粉(米粉[ササニシキ]、ホワイトソルガム粉、タピオカ粉、ベーキングパウダー、さつまいも粉、かぼちゃパウダー)、菜種油、塩、黒こしょう	エビ
47	野菜たっぷり豆乳クリームスープ	豆乳、玉ねぎ、人参、キャベツ、ズッキーニ、マッシュルーム、ベーコン、食塩	鶏肉 大豆
48	有機トマトのミネストローネ	玉ねぎ、キャベツ、人参、ズッキーニ、有機トマト、マッシュルーム、ベーコン、食塩	豚肉
49	さつまいもとコーンのポタージュ	さつまいも、玉ねぎ、かぼちゃピューレ、食塩	
50	豆乳チーズのカラフルピザ 中	【ピザ台】 米粉、ホワイトソルガム粉、砂糖(てん菜)、生イースト、オリーブオイル、有機ショートニング、食塩、香辛料(バジル) 【トッピング】 ポークウインナー、大豆のチーズ風(豆乳、植物性油脂、マルトデキストリン、食塩、酵母エキス)、ピーマン、パプリカ、コーン、トマトケチャップ、トマトピューレ、増粘剤(加工でんぷん)、pH調整剤	大豆 豚肉
51	豆乳チーズのカラフルピザ 大		
52	ピザクラフト 中	米粉、ホワイトソルガム粉、砂糖(てん菜)、生イースト、オリーブオイル、有機ショートニング、食塩、香辛料(バジル)	
53	ピザクラフト 大		
54	豆乳で作ったチーズ風(ブロック)	豆乳、植物性油脂、澱粉、マルトデキストリン、食塩酵母エキス/増粘剤(加工澱粉)、pH調整剤(一部に大豆を含む)	大豆

複合原材料 詳細

米しょうゆ	米、食塩
トマトケチャップ	トマト、ぶどう糖果糖液糖(甘藷でんぷん)、醸造酢(リンゴ酢)、食塩、たまねぎ、香辛料
オニオンスープの素	食塩、オニオンパウダー、デキストリン、砂糖、酵母エキス、ブドウ糖、香辛料、食用植物油
ポークウインナー	豚肉、豚脂肪、でん粉(馬鈴薯)、水あめ(コーン)、食塩、香辛料、ぶどう糖、砂糖/リン酸(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
ベーコン	豚ばら肉、水あめ(コーン)、食塩、砂糖/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)