

セントレアオンラインショップ 第2弾メニュー詳細

名称	商品画像	特徴	原材料名
① 知多牛めし		黒毛和牛種とホルスタイン種の交雑牛であり、知多半島の穏やかな風土で育った知多牛は、柔らかな肉質と甘さを持ちつつもクセのないさっぱりとした味わいが特徴である。甘辛い焼きタレで柔らかく煮込んだ極上の知多牛すき煮、半田米を使用ししっかりとタレの染み込んだすき焼きタレ御飯と余すことなく美味しさを堪能できるメニューに仕上げました。	米(国産)、牛肉、玉葱、すき焼き割した(醤油、果糖ぶどう糖液糖、米発酵調味料、食塩、昆布エキス)、スナップエンドウ、紅生姜、鰹出汁、砂糖、植物油、ごま、食塩、醤油/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、赤102)、保存料(ソルビン酸K)、増粘剤(キサンタン)、酒精、クエン酸、ソルビット、乳酸、トレハロース、加工澱粉、乳化剤、(一部に小麦・牛肉・大豆・ごまを含む)
② あいばーくアスパラ巻生姜船かけ		知多半島の温暖な気候と豊かな自然に囲まれ、純植物性飼料を食べて育ったこだわりのブランド豚であるあいばーくは旨味成分を豊富に含み、マイルドな味わいが特徴である。生姜入りの醤油ベースのタレを絡めて焼き上げたあいばーくアスパラ巻き、白飯は良質な半田米を使用しており、あいばーくの上にかかっている生姜船との相性も抜群である。実際に機内食で使用している調理方法、味付けを用いて仕上げた自慢のメニューです。	豚肉(国産)、米(国産)、鰹出汁、アスパラガス、全平ごぼう、合成清酒、スナップエンドウ、椎茸煮、味醂風調味料、人参、南瓜、醤油、植物油、生姜、薄力粉、ごま、食塩、胡椒/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草)、着色料(カラメル)、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.C、V.E)、ソルビット、酒精、乳酸、酸味料、乳化剤、pH調整剤、トレハロース、加工澱粉、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)
③ CHITAビーフストロガノフ		黒毛和牛種とホルスタイン種の交雑牛であり、知多半島の穏やかな風土で育った知多牛は、柔らかな肉質と甘さを持ちつつもクセのないさっぱりとした味わいが特徴である。機内食でも使用されているエキゾチックな芳香が特徴のサフランライス、知多牛バラ肉をじっくりソテーした玉葱の旨味が効いたクリームーホワイトソースで煮込んだコクのあるロシアの郷土料理ビーフストロガノフ。知多牛を贅沢に使い、手間暇かけて育ったこだわりのホワイトソースが特徴のメニューです。	牛肉(国産)、米(国産)、玉葱、マッシュルーム、ブロッコリー、パプリカ、牛乳、生クリーム、バター、植物油、強力粉、ホワイトソース、にんにく、オリーブオイル、食塩、乾燥コンソメスープ、胡椒、パセリ、パプリカ粉末、中華粉体調味料、サフラン粉末/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、安定剤(カラゲナン)、酸化防止剤(V.C、V.E、ローズマリー抽出物)、pH調整剤、乳化剤、トレハロース、香辛料抽出物、酸化ケイ素、乳酸、酸味料、キシロース、香料、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む)
④ あいばーくハーブパン粉焼き		知多半島の温暖な気候と豊かな自然に囲まれ、純植物性飼料を食べて育ったこだわりのブランド豚であるあいばーくは旨味成分を豊富に含み、マイルドな味わいが特徴である。様々なハーブを使用し色鮮やかなパン粉をあいばーくヒレ肉にのせて焼き上げたハーブパン粉焼き、甘みのあるフルーティーな克蘭ベリーマスチードソース、バジルのさわやかな風味を感じられるジェノベーゼソース、野菜たっぷりのラタトゥユ。フランスのプロヴァンス地方の郷土料理を詰め込んだメニューに仕上げました。	豚肉(国産)、グリル野菜(ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマン)、デミグラスソース、米(イタリア産)、トマト加工品、揚げ茄子、玉葱、パン粉、克蘭ベリーソース、植物油、オリーブオイル、クッキングワイン、バター、チーズ、ビーフ風味エキス、パセリ、ジェノベーゼソース、マスチード、ピスタチオ、バジルフレーバーオイル、食塩、中華粉体調味料、にんにく、タイム、胡椒、香辛料/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ、カカオ)、増粘剤(加工澱粉)、酸化防止剤(亜硫酸塩)、キシロース、V.B1、クエン酸、ミョウバン、イーストフード、V.C、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物、pH調整剤、(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
⑤ 南知多産たこめし		知多半島の海はミネラルを豊富に含んでいるため、南知多で育った蛸は旨味が強く柔らかいことが特徴である。蛸飯は炊き上げの際に生姜と一緒に入れることで、ほんのりと生姜の風味を感じられさっぱりとした味付けとなっている。蛸飯の上に椎茸煮、絹鰯、花人参煮を散らすことで、彩り豊かなメニューに仕上げられています。	米(国産)、真鯛、厚焼き玉子、椎茸煮、人参、たきごみ飯用調味液、醤油、砂糖、合成清酒、味醂風調味料、生姜、鰹出汁/調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、着色料(カロチノイド、カラメル)、保存料(安息香酸Na)、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.C)、トレハロース、グリシン、加工澱粉、酸味料、二酸化炭素、塩化Ca、硫酸Mg、酒精、pH調整剤、ソルビット、乳酸、(一部に卵・小麦・大豆・鶏肉を含む)
⑥ 南知多産天然鯛めし		南知多で水揚げされた鮮度抜群の天然真鯛は、脂がしっかりとついている旨味が凝縮され身に弾力もある。地元で醸造された白醤油をベースとした漬け込み地に一晚漬け込み味をしっかりと染み込ませ焼き上げた鯛白醤油焼き、身をほぐし時間をかけ丁寧に仕上げたこだわりの鯛そば、鯛のあらを水からじっくり煮だして取ったあら汁を使って炊き上げた鯛茶飯。鯛好きにはたまらない鯛尽くしのメニューに仕上げられています。	真鯛(国産)、米(国産)、人参、合成清酒、筍、オクラ、蓮根金平、たきごみ飯用調味液、味醂風調味料、醤油、鰹出汁、砂糖、白醤油、鰹節粉末、出汁粉、食塩/調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、着色料(カラメル)、保存料(しらかこ、安息香酸Na)、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.C)、酸味料、pH調整剤、乳酸(Ca)、酒精、ソルビット、(一部に小麦・さけ・そば・大豆・鶏肉・ごまを含む)
⑦ 南知多産天然さわら西京焼		南知多で水揚げされた鮮度抜群の天然鯖は、とろけるような柔らかな食感と上品な脂の甘さが特徴である。歴史ある京都の白味噌をベースとした漬け込み地に漬け込んだ後、さらに西京味噌を塗り焼き上げた鯖西京焼き。味噌には大豆や米の香り、食感を楽しむことができる粒味噌を使用している。西京味噌の香ばしさが食欲を誘うメニューに仕上げられています。	さわら(国産)、米(国産)、切干大根(大根)、人参、醤油、砂糖、油揚げ、その他)、ほうれん草、味噌、ヤングコーン、人参、合成清酒、錦糸卵、鰹出汁、醤油、味醂風調味料、砂糖、和風だしのもと、植物油、食塩/調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、カラメル)、保存料(しらかこ)、増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、乳酸(Ca)、酒精、V.B2、酸味料、加工澱粉、ソルビット、グリセリン、リン酸Na、トレハロース、乳化剤、(一部に卵・小麦・さけ・そば・大豆・鶏肉を含む)
⑧ 南知多産天然すずき磯辺船かけ		南知多で水揚げされた鮮度抜群の天然すずきは、自身はあっさりとしており淡白ながらも栄養満点である。また、海の恵みを存分に受けて育った青さ海苔は色が濃く風味豊かである。白醤油をベースとした漬け込み地に漬け込み蒸し上げたすずき白醤油蒸しに、口に入れた瞬間の風味が広がる青さ海苔を使用した磯辺船がたっぷり塗られている。南知多の恵みを詰め込んだメニューに仕上げられています。	すずき(国産)、米(国産)、鰹出汁、ブロッコリー、厚焼き玉子、薩摩芋甘藷煮、人参、たきごみ飯用調味液、醤油、味醂風調味料、味醂、白醤油、合成清酒、ごま、砂糖、青さ海苔、植物油、食塩/調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチノイド、クチナシ黄)、増粘多糖類、ソルビット、酒精、乳酸、トレハロース、グリシン、加工澱粉、V.C、酸味料、乳化剤、(一部に卵・小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)