

セントレアオンラインショップ 第3弾メニュー詳細

	名称	商品画像	特徴	原材料名
①	Sea who doだっていいじゃないっ！	<p>最優秀賞×2個</p> 	<p>ぷりぷりとした食感の海老と帆立を使用し、濃厚なホワイトソースで仕上げたシーフードグラタンです。ソースが絡みやすいペンネパスタも使用しております。</p> <p>表面のパルメザンチーズの焼き色が食欲をそそります。</p> <p>器の底にはラザニアを敷き、ソースを余すことなくお召し上がり頂けるような考案者様のアイデアが光る逸品です。</p>	<p>ペンネパスタ（国内製造）、ベビーホタテ、海老、しめじ、牛乳、パスタ、ホワイトルー、ソテーオニオン、ほうれん草、赤ピーマン、オリーブオイル、生クリーム、パルメザン粉、白ワイン、食塩、コンソメ、胡椒 / 調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(亜硫酸塩)、加工澱粉、pH調整剤、酸味料、乳化剤、カラギーナン、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・小麦・えび・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)</p>
②	ひつまぶし茶漬けと煮味噌	<p>優秀賞×1個</p> 	<p>煮味噌とは、愛知県発祥の八丁味噌を使用した、古くから伝わる郷土料理です。ほんのりと甘みのある味噌で煮ること食材の旨味を引き立てます。</p> <p>ひつまぶし茶漬け風は、だしの効いた玉子餡と鰻が相性抜群でご飯が進む味です。</p> <p>愛知県を前面に押し出したメニューとなりました。</p>	<p>米(国産)、和風餡(還元水あめ(国内製造)、砂糖、醤油、食塩、鰹削り節、鰹節)、里芋、鶏卵加工品(液卵、植物油脂、乳等を主要原料とする食品、香味油、食塩、砂糖、その他)、人参、鰻蒲焼、ごぼう、しいたけ、三つ葉、砂糖、八丁味噌、味醂風調味料、醤油、鰹出汁、植物油、刻み海苔、食塩 / 調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、着色料(カラメル、カロチノイド、アナトー)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、酸味料、加工澱粉、リン酸塩(Na)、酢酸Na、乳化剤、グリシン、酒精、トレハロース、ソルビット、乳酸、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)</p>
③	里山ごはん弁当	<p>優秀賞×1個</p> 	<p>愛知県北東部奥三河高原で育った銘柄鶏の奥三河鶏を使用したマーマレード煮はりんご酢なども使用し、さっぱりとした甘酸っぱい味わいとなっております。</p> <p>どこか懐かしいような、ほっとするような味付けのメニューに仕上げました。栄養バランスも良く彩りも綺麗な逸品です。</p>	<p>鶏肉(国産)、米(国産)、鶏つくね(鶏肉、ミズクワイ、鶏軟骨、鶏皮、玉葱、その他)、さつま芋甘露煮、筍、オレンジマーマレード、レモン、そばつゆ、スナップエンドウ、人参、りんご酢、味醂風調味料、刻み揚げ、合成清酒、鰹出汁、にんにく、醤油、砂糖、食塩、生姜 / 調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビット)、着色料(クチナシ黄、カラメル)、増粘多糖類、酸化防止剤(V.C)、リン酸塩(Na)、V.C、pH調整剤、酸味料、ペクチン、クエン酸Na、ソルビット、酒精、乳酸、加工澱粉、(一部に卵・乳成分・小麦・オレンジ・さば・大豆・鶏肉・りんごを含む)</p>