

セントレアオンラインショップ 第4弾 名古屋めしメニュー詳細

名称	商品画像	特徴	原材料名
① 味噌かつ丼		<p>代表的な「名古屋めし」と言えば、味噌カツです。 地元愛知県で製造した甘みのある味噌を使用しています。 赤みそに米発酵調味料、糖類等をねり込んで炊き上げた豆みその風味と程よい甘味が特長です。</p>	<p>豚カツ(国内製造)、米(国産)、味噌ソース、人参、インゲン豆、植物油、醤油、味醂風調味料、食塩、鰹出汁 / 調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、加工澱粉、トレハロース、リン酸塩(Na)、乳化剤、酒精、酸味料、ソルビット、乳酸、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)</p>
② 海老フライカレー		<p>名古屋名物のエビフライと機内食でも使用している、じっくりと煮込んだ中辛のビーフカレーとエビフライがとても相性がよく仕上がっています。 中辛ですが、リンゴ、玉葱がたっぷりで甘みもあります。</p>	<p>カレーソース(国内製造)、米(国産)、海老フライ、福神漬、植物油、グリーンピース、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、赤102、黄4、黄5、赤106)、保存料(ソルビン酸K)、増粘剤(加工澱粉、増粘多糖類)、香料、加工澱粉、膨張剤、貝Ca、リン酸塩(Na)、乳化剤、酸味料、トレハロース、(一部に卵・乳成分・小麦・えび・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・リンゴ・ゴマを含む)</p>
③ かしわきし麺		<p>きしめんも代表的な「名古屋めし」です。柔らかい鶏肉がアクセントとなっています。 かつお節や煮干しなどで出汁を取った醤油ベースのスープがまろやかで、老若男女好まれる味に仕上がっています。</p>	<p>きしめん(国内製造)、グルリチキン、法蓮草、そばつゆ、刻み揚げ、蒲鉾、粉ゼラチン、食塩、醤油、味醂風調味料、鰹出汁 / 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、コチニール)、増粘多糖類、加工澱粉、リン酸塩(Na)、酸味料、pH調整剤、グリシン、酒精、乳酸、(一部に卵・小麦・さば・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)</p>
④ あんかけスパゲティ		<p>愛知県の代表的な名古屋めしの一つ。 野菜ベースの甘辛いソースが特徴です。 野菜の甘さと、ウインナーの旨味が合っていて、後から来る胡椒の辛味が名古屋人好みの味になっています。</p>	<p>パスタ(国内製造)、あんかけソース(トマトペースト、ポークエキス、じゃがいもピューレー、その他)、玉葱、ポークウインナー、スイートコーン、パプリカ、植物油、食塩 / 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸塩(Na)、乳化剤、(一部に乳成分・小麦・豚肉・リンゴを含む)</p>