

沖縄国際ユースホステル 修学旅行料金 & 宿泊条件表

平成24年4月より

【税抜】		小学生	中学生	高校生
1泊2食	Aプラン	5,400	5,600	6,200
	Bプラン	6,200	6,400	6,700
1泊朝食		3,900	4,100	4,600

※消費税につきましては精算時の税率となります。

【宿泊条件】

*全館貸切：140名以上または100名以上Bプラン

*一校一館：100名以上または60～99名Bプラン

※60名未満は同宿条件となります。

※一校一館条件の場合でも、修学旅行以外の団体受入あり。

受入人数 : 200名（生徒180名まで）
部屋タイプ（定員） : 引率向け（3名定員）バストイレ付き/6室・バストイレ無し/4室
: 生徒向け（6名定員）バストイレ無し2段ベッド室/28室
食事会場 : 1Fレストラン（夕・朝食）※200名。一括にて。
大浴場 : 有（男女各25名伽藍各16か所）

【注意事項】

*沖縄県内団体は、400円（税別）引き

*生徒部屋には、バスタオルのみ入っております。（その他のアメニティは持参下さい）

*館内は全館禁煙です。

（財）日本ユースホステル協会 沖縄国際ユースホステル
026那覇市奥武山5-1 / TEL:098-857-0073 / FAX:098-859-3567

<http://www.oiyh.org/> E-Mail: okinawa@oiyh.org

沖縄国際ユースホステル 修学旅行施設概要

住所／TEL／FAX

〒900-0026沖縄県那覇市奥武山51番地／TEL098-857-0073／FAX098-859-3567

ホームページ／Eメール

ホームページ：http://www.oiyh.org/ Eメール：okinawa@oiyh.org

建物構造

鉄筋コンクリート地下1階4階建 耐震耐火構造

客室数／収容人員

客室数：38室／収容人員：200名 推奨定員170名

利用条件

140名以上：全館貸切 *その他貸切条件あり
100名以上：一校一館 *その他一校一館条件あり 100名以下：同宿受入あり
部屋利用：各室定員ベース利用（生徒は2段ベッド室利用）

バス乗降場所

隣接奥武山運動公園駐車場

部屋タイプ

生徒向け：バストイレ無し2段ベッド室3階4階定員6名（最大定員7名）/24室
引率向け：バストイレ付きゲストルーム/和室：（3名定員）2室、洋室：（2名定員）4室
：バストイレ無しゲストルーム/和室：（3名定員）4室、洋室定員2名2室、3名2室

アメニティー（バスタオル・はぶらし・浴衣）

引率（先生、添乗員、看護師など）：あり
生徒 バスタオルのみ 有り その他は持参
ドライヤー各部屋1台有り。

室内備品

全室：冷暖房完備（センター・リモートコントロール切替可）
テレビ（カット不可）
※有料テレビ、ビデオなし
バストイレ付きゲストルーム：お茶セット・冷蔵庫（中身無し）
内線専用電話有り

下足処理

靴のまま入室、室内にてスリッパに履き替え、館内の移動はスリッパにて。

ルームキー（カードキー）※引率へのマスターキー貸出可

生徒：使用・不使用どちらでも可。（手動式ロック）
※バストイレ付きゲストルーム（6室）はオートロック

貴重品

部屋金庫なし／部屋毎貴重品袋あり（部屋セットor入館時お渡し）←フロント預かり

お食事（会場：夕食・朝食ともに1Fレストラン）

夕食：セットメニュー／朝食：バイキング ※引率別食不可。
片付け：セルフサービス（夕食：テーブル上にて。朝食：カウンターへ。）
配膳方法：クラス・男女・班別などご要望に応じます。

入浴（2F大浴場/男女各1カ所）

入浴時間：17:00～22:00（浴槽）※シャワーは翌8:30まで利用可。／浴室時間帯貸切可
収容：約25名（カギ付きロッカー25名分あり） 蛇口：16カ所

トイレ

1F（各1カ所）：男子/洋式1、小便器2、洗面台1	女子/洋式2、洗面台2
2F（各2カ所）：男子/洋式2、小便器3、洗面台2	女子/洋式3、洗面台3
男子/洋式1、小便器2、洗面台1	女子/洋式2、洗面台2
3F（各1カ所）：男子/洋式2、和式1、小便器3、洗面台2	女子/洋式3、和式1、洗面台3
4F（各1カ所）：男子/洋式2、和式1、小便器3、洗面台2	女子/洋式3、和式1、洗面台3

水筒補給／館内湯茶サービス

水筒補給：各フロア、ロビーに緑茶を用意いたしますので各自、水筒に補充して下さい。
水筒は中身を空にしてすずいしてから補充して下さい。
館内で飲む際は水筒の上蓋が各部屋に備え付けのブラコップをご利用下さい。

自動販売機／公衆電話／売店／ゲームコーナー

自動販売機：生徒の使用不可の場合→張り紙をする。
公衆電話：1フロビー1台
※タバコ自販機・売店・ゲームコーナーなし

寝具

2段ベッド室・和室→シーツはご自分で敷いてご利用下さい。SGR（洋）セット済み
寝具の片付け：使用した分のシーツ・枕カバーをはずし、たたんで部屋中央へ集める。
（冬季：掛け布団カバーははずさない） ※連泊中のシーツ交換はありません。

研修室（2F）

大研修室：スクール80名/イスのみ140名/フラット200名
小研修室：和室（10畳×2室←続き部屋）会議利用約20名
↳宿泊室としての利用もできます。事前にご相談ください。（宿泊定員数等）

放送設備

マイク：1Fフロント事務所内（学校側の使用：先生・生徒・添乗員使用可）
スピーカー：室内・廊下 *室内は音量調整可
※全館貸切またはフロア貸切の場合、起床放送可。

宅配便／お土産注文販売

宅配便：ヤマト運輸・ゆうパック（その他、旅行社手配可）
お土産：注文受付可。物品販売不可。

適合マーク/非常口

防火優良認定証交付済み/非常口：各階2方向

所轄署／緊急病院

沖縄県中央保健所：〒902-0076那覇市与儀1-3-21 /TEL098-854-1005
那覇市西消防署小禄出張所：〒901-0155那覇市金城2-17-22 /TEL098-859-0119
豊見城警察署：〒901-0233豊見城市瀬長17-8 /TEL098-850-0110
沖縄協同病院（総合）：〒900-8558那覇市古波蔵4-10-55/TEL098-853-1200
↳夜間対応可。 ※車で約10分、保険証コピー対応可。

その他

喫煙：全館禁煙（トイレ室内含む） ※喫煙される引率の方は屋外喫煙所にてお願いいたします。
門限（玄関閉門）：22時 ※夜間専用口あり（利用方法は引率の方のみへのご案内）
フロント受付：6時～22時 ※22時～翌6時の間は緊急時直宿職員にて対応。
モーニングコール：なし（起床放送可）
クリーニングサービス：なし（コインランドリーあり）

ユースホステルとは

日本ユースホステル協会は青少年の健全育成を主眼に1951年設立した、文部科学省認可の財団法人です。ユースホステル運動は、青少年がだれでもいざ旅をしたいという願いを、安全に楽しく、しかも経済的に有意義なものとなるように考えられたシステムです。この運動は1909年の夏、ドイツの小学校教師リヒャルト・シルマンが考案し、1912年ドイツアルテナ城内に簡素な青少年用の宿泊施設をつくったのが始まりとされています。ユースホステルは協会公認の会員制青少年向け簡易宿泊施設で、その設立趣旨に賛同いただける方ならどなたでも宿泊・利用することができます。

沖縄国際ユースホステル 修学旅行食事メニュー

平成28年10月

	夕食Aプラン	夕食Bプラン
夕食 琉球料理	ミヌダル風豚の味噌漬け 冬瓜のそぼろあんかけ（季節により大根） ゴーヤーちゃんぷるー（にがうりの炒めもの） もずくの酢の物 → ジューシー（おきなわ風炊き込み御飯） アーサ汁（あおさの味噌汁） 沖縄風ぜんざい	刺身3点盛り合わせを追加（季節により種類が変わります） うじら豆腐（沖縄風がんもどき）を追加 → 西国米（しーくーびー）
夕食 洋食料理	紙焼きステーキ（付け合せ3品） エビフライとチキントマトソース煮込み → フレッシュサラダ ライス スープ プチケーキ	左記に蟹爪フライを追加 ミートグラタンを追加

※琉球料理に和洋の料理をおりこんだバイキングもご用意可能です。詳しくはお問合せください。
 ※Bプランは料金UPになります、詳細は料金表参照下さい。

朝食／和洋食バイキング ※（ ）内は日替わりとなります。

パスタ	（コンソメ味/ケチャップ味など）	ごはん
肉・魚料理	（ウィンナー/ミートボールなど）	みそ汁
卵料理	（プレーンオムレツ/スクランブルエッグなど）	海苔
揚げ物	（フライドポテト3種類日替わり）	梅干
サラダ（2種）	野菜サラダ	漬け物
	（ポテトサラダ/ごぼうサラダなど）	*飲み物
フルーツ	（季節のフルーツ）	ホットコーヒー
フルーツカクテル		ミルク
パン		ジュースサーバー
		紅茶、お茶

テーブル配置：最大200名

夕食・朝食ともに季節により、メニュー変更になる場合がございます。

沖縄国際ユースホステルからの要望事項

セルフサービスが基本です、研修室などの片付け準備は自分たちでお願い致します。

1. 生徒部屋には、バスタオルが付きました、入浴使用後返却は大浴場の廊下リネンかごへ入れて下さい。
シャンプーボディソープは大浴場に備付があります。フェイスタオル歯ブラシはご持参下さい。
2. 入室後は各部屋に備え付けのスリッパに履き替えてください。
(入室後は館内はスリッパ履きでお願いいたします)
3. チェックアウトの日に各自で使用したシーツ・枕カバーを外して、たたんで部屋の中央にまとめて置いてください。
※連泊の場合はそのまま結構です。
※連泊の場合はカバンなどはベットの上には置かないで棚をご利用ください。
(冬場は掛け布団がありますが、掛け布団カバーは外さずにそのままお願いいたします)
4. 水筒持参の場合は各フロア、ならびにロビーにご用意しておりますので各自補充してください、中身をすすいで空にして～補充させてください。(食中毒の心配のない緑茶になります。)
(各階に用意している補充用緑茶を飲む際は水筒の上蓋か部屋に備え付けのブラコップをお使いください。)
5. お食事の片付けはセルフサービスとなっております。
～夕食時～ 各テーブル毎に同じ種類の食器を重ねて、各テーブル毎の残飯入れ・お箸入れ・フォーク、ナイフ入れ等に分けて片付けて頂きますよう、お願いいたします。(お食事前にご説明いたします)
～朝食時～ バイキング形式となっております。各自orテーブル毎にまとめて、カウンターまでお持ちください。
6. 朝食はバイキング形式ですので、みなさん一度に入られますと、大変混み合います。
クラス別等、5～10分程度、時間をずらしてお入りくださいますようお願いいたします。
7. ゴミの分別について
室内のゴミ箱は燃えるゴミ専用です。その他缶・ペットボトルのゴミ箱は各階廊下に設置しておりますので、ゴミの分別にご協力お願い申し上げます。
8. ドライヤーの持ち込みについて
各部屋毎、1個ずつ係を決めてお持ちくださいますよう、お願いいたします。
(1度に2個以上使用すると、プレーカーが落ちる可能性があります)
全室1台のみ貸出も出来ますのでご要望の際はご連絡下さい
9. 先生方の喫煙について
当ユースホステルは室内及び館内はすべて禁煙です。
喫煙される方は所定の喫煙場所にて喫煙していただきますよう、ご協力願います。
10. 節電・節水にご協力ください。
(トイレ・大浴場・サウナ・ランドリーなど最後にご利用の方は電気を消してください)

食事成分表 (夕食ステーキメニュー)

● ステーキメニュー(小・中・高等学校Aプラン)

メニュー名	使用食材	原材料名
紙焼きステーキ	霜降り風ステーキ肉	牛肉、牛脂肪
	シャトー人參	冷凍シャトー人參、チキンコンソメ、砂糖、オリーブオイル
	インゲン	冷凍インゲン
	ポテト	冷凍ポテト、食塩、大豆油
	ステーキソース	しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、にんにく、ぶどう糖果糖液糖、みそ、でん粉、醸造酢、にんにくエキス、香辛料(乳成分を含む)、ごま油、食塩、チキンエキス(豚肉を含む)、たまねぎエキス、ごま、小麦発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタン)、ごま
エビフライ チキンのトマト ソース煮込み	エビフライ	衣[パン粉、小麦粉、でん粉(タピオカ)、卵白粉、食塩、植物性油脂(パーム油)、植物性たんぱく(小麦)]、養殖フラックタイガーえび、食塩、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、糊料(グァーガム)、貝殻焼成カルシウム、イーストフード、ベーキングパウダー、香辛料抽出物
	チキンソテー	鶏肉、オリーブオイル、塩、フラックペッパー、にんにく
	トマトソース	野菜、(たまねぎ、にんじん、にんにく、セロリ)、トマトペースト、トマト、チキンコンソメ(乳糖、食塩、鶏肉、テキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用油脂、たん白加水分解物、粉末しょう油、オニオンパウダー、酵母エキス、発酵調味料、香辛料、チキンエキス、でんぶん、果糖)調味料一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む
サラダ	キャベツ、キュウリ、 トマト、ホールコーン	キャベツ、キュウリ、トマト、ホールコーン(塩)
	フレンチドレッシング(赤)	醸造酢、フドウ糖果糖液糖、食用植物油脂、食塩、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、オニオンエキス、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、卵黄、原材料の一部に大豆を含む
フレンチケーキ	紅イモケーキ	牛乳、食物油脂、乳製品、加工でんぶん、紅芋、卵、小麦粉、砂糖、黒酢、コンパウンド、(バター、パーム油含む)酒、ゼラチン、ベーキングパウダー、乳化剤、PH調整剤、増粘多糖類
コンソメスープ	にんじん、たまねぎ	にんじん、たまねぎ
	調味料	チキンコンソメ、(乳糖、食塩、鶏肉、テキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用油脂、たん白加水分解物、粉末しょう油、オニオンパウダー、酵母エキス、発酵調味料、香辛料、チキンエキス、でんぶん、果糖)調味料一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む、塩、コショウ

食事成分表 (夕食ステーキメニュー)

● ステーキメニュー(小・中・高等学校Bプラン)

メニュー名	使用食材	原材料名
紙焼きステーキ	霜降り風ステーキ肉	牛肉、牛脂肪
	シャトー人参	冷凍シャトー人参、チキンコンソメ、砂糖 オリーブオイル
	インゲン	冷凍インゲン
	ポテト	冷凍ポテト、食塩、大豆油
	ステーキソース	しょうゆ(大豆、小麦を含む)、砂糖、にんにく、ぶどう糖果糖液糖、みそ、でん粉、醸造酢、にんにく エキス、香辛料(乳成分を含む)、ごま油、食塩、チキンエキス(豚肉を含む)、たまねぎエキス、ご ま、小麦発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタン)、ごま
有頭ジャンボエビ フライと カニの爪フライ	有頭ジャンボエビフライ	衣(パン粉、小麦粉、でん粉(タピオカ)、卵白粉、食塩、植物性油脂(パーム油)、植物性たんぱく(小 麦))、食塩、フラックタイガーエビ、食塩、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、糊料(グアーガム)、貝殻焼成カ ルシウム、イーストフード、ベーキングパウダー、香辛料抽出物
	カニ爪クリームフライ	かに、ベシャメルソース(小麦)、たまねぎ、ワイン、食塩、砂糖、チキンコンソメ(鶏肉、大豆、ゴマ、乳成 分、豚肉、小麦)、魚貝エキス(かに、小麦、大豆)、コショウ、衣(パン粉、水、澱粉、テキストリン、原料に 小麦、大豆、乳成分含む)、増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、香料、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド 色素、乳化剤(大豆)
	チキンソテー	鶏肉、オリーブオイル、塩、ブラックペッパー、にんにく
	トマトソース	野菜(たまねぎ、にんじん、にんにく、セロリ)、トマトペースト、トマト、チキンコンソメ (乳糖、食塩、鶏肉、テキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用油脂、たん白 加水分解物、粉末しょう油、オニオンパウダー、酵母エキス、発酵調味料、香辛料、チキンエ クス、でんぷん、果糖) 調味料一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む
ミートグラタン	ミートソース	野菜(たまねぎ、人参)、牛肉、トマトペースト、砂糖、とうもろこし油、食塩、チーズ、香 辛料、小麦粉、ビーフエキス、たんぱく加水分解物、にんにく油漬け、増粘剤(加工でん 粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、原料の一部に大豆を含む
	ホワイトソース	牛乳、粉末油脂、全分乳、テキストリン、植物油、チーズ、チキンエキス、食塩、にんにくエキス、砂糖、 オニオンパウダー、酵母エキス、コショウ末、ナツメグパウダー、増粘剤(加工デンプン)、セルロース、香 料、加工デンプン、(一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉含む)
	チーズ	チーズ
	パンネ	デュラムセモリナ粉、食塩、小麦
サラダ	キャベツ、キュウリ、 トマト、ホールコーン	キャベツ、キュウリ、トマト、ホールコーン(塩)
	フレンチドレッシング(赤)	食用植物油脂、醸造酢、ブドウ糖果糖液糖、食塩、香辛料、増粘剤(キサンタ ンガム)、調味料(アミノ酸)、卵黄(原材料の一部に大豆を含む)
フキケーキ	紅イモケーキ	牛乳、食物油脂、乳製品、加工でんぷん、紅芋、卵、小麦粉、砂糖、黒酢、コ ンパウンド、(バター、パーム油含む)酒、セラチン、ベーキングパウダー、乳 化剤、PH調整剤、増粘多糖類
コンソメスープ	にんじん、たまねぎ	にんじん、たまねぎ
	調味料	チキンコンソメ(乳糖、食塩、鶏肉、テキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用油脂、たん白 加水分解物、粉末しょう油、オニオンパウダー、酵母エキス、発酵調味料、香辛料、チキンエキス、でん ぷん、果糖) 調味料一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉を含む

食事成分表 (夕食琉球メニュー)

● 琉球メニュー(小・中・高等学校Aプラン)

メニュー名	使用食材	原材料名
ミヌダル風 豚のみそ焼き	豚ロース肉	豚肉
	調味料等	みそ、しょうゆ、みりん、たれ(果糖ぶどう糖液糖、たまねぎ、砂糖、りんご、植物性たん白加水分解物、にんにく、ごま油、醸造酢、コチュジャン、ごま、大豆発酵調味料、食塩、はちみつ、ホクエキス、香辛料、濃粉、酵母エキス、増年剤、アルコール)酒、砂糖、にんにく、生姜
	黒ゴマのソース	黒ゴマペースト、水飴、グレービーソース (豚肉調理時の肉汁を使用)
	付け合せ	サニーレタス、フキトマト
冬瓜の とぼろあんかけ	冬瓜、冷凍インゲン	冬瓜、インゲン
	挽き肉	鶏肉
	調味料等	かつおだし、しょうゆ、みりん、酒、砂糖、片栗粉
ゴーヤー チャンプルー	ゴーヤー、もやし、卵 島豆腐	ゴーヤー、もやし、卵、豆腐
	ポークランチョンミート	豚肉、でん粉、食塩、マスタード、カゼインNa(乳由来)、安定剤(リン酸Na)、香辛料抽出物、酸化防止剤(アスコルビン酸Na)、発色剤(亜硝酸Na)
	かつおだし	調味料(アミノ酸等)、食塩、ブドウ糖、風味原料(かつおぶし粉末、昆布粉末)、酵母エキス、タンパク加水分解物、原料の一部に小麦、大豆を含む
もずくの酢の物	もずく、きゅうり	もずく、きゅうり
	調味料	醸造酢、しょう油、かつおだし、酒、みりん、しょうがエキス、砂糖
アーサ汁	野菜	あおさ、豆腐
	調味料等	かつおだし、しょう油、酒、みりん
ジューシー	米、にんじん、たまねぎ 乾燥ひじき、刻み昆布、干椎茸	米、にんじん、たまねぎ、ひじき、昆布、椎茸
	豚三枚肉	豚肉
	調味料等	濃縮だし(こんぶ、かつおだし)、濃縮鶏がらだし、粗砕かつおぶし、たんぱく加水分解物(小麦、ゼラチン含む)、しょうゆ(本醸造)(小麦、大豆含む)、砂糖、食塩、豚ラード
沖縄風ぜんざい	あんこ	あずき、砂糖、塩、しょうが
	麦	大麦
	白玉	もち米粉、白玉粉、加工でんぷん粉、酵素(大豆由来)

食事成分表 (夕食琉球メニュー)

● 琉球メニュー(小・中・高等学校Bプラン)

メニュー名	使用食材	原材料名
ミヌダル風 豚のみそ焼き	豚ロース肉	豚肉
	調味料等	みそ、しょうゆ、みりん、たれ(果糖ぶどう糖液糖、たまねぎ、砂糖、りんご、植物性たん白加水分解物、にんにく、ごま油、醸造酢、コチュジャン、ごま、大豆発酵調味料、食塩、はちみつ、ポークエキス、香辛料、澱粉、酵母エキス、増年剤、アルコール)酒、砂糖、にんにく、生姜
	黒ゴマのソース	黒ゴマペースト、水飴、グレービーソース(豚肉調理時の肉汁を使用)
	付け合せ	レタス、フキトマト
刺身盛り合わせ	刺身3点	季節によって内容の変更有り
	大葉、わさび、しょうゆ	大葉、粉わさび、しょうゆ
冬瓜の そぼろあんかけ	冬瓜、冷凍インゲン	冬瓜、インゲン
	挽き肉	鶏肉
	調味料等	かつおだし、しょうゆ、みりん、酒、砂糖、片栗粉
ゴーヤー チャンプルー	ゴーヤー、もやし 島豆腐、卵	ゴーヤー、もやし、島豆腐、卵
	ポークランチョンミート	豚肉、でん粉、食塩、マスタード、カゼインNa(乳由来)、安定剤(リン酸Na)、香辛料抽出物、酸化防止剤(アスコルビン酸Na)、発色剤(亜硝酸Na)
	かつおだし	調味料(アミノ酸等)、食塩、ブドウ糖、風味原料(かつおぶし粉末、昆布粉末)、酵母エキス、タンパク加水分解物、原料の一部に小麦、大豆を含む
うじら豆腐	卵	全卵
	具	インゲン、ネギ、にんじん、豆腐、ひじき
	調味料等	かつおだし、塩、しょう油、みりん
もずくの酢の物	もずく、きゅうり	もずく、きゅうり
	調味料等	醸造酢、しょう油、かつおだし、酒、みりん、しょうがエキス、砂糖
アーサ汁	あおさと豆腐	あおさ、豆腐
	調味料等	かつおだし、しょう油、酒、みりん
ジューシー	米、にんじん、たまねぎ 乾燥ひじき、刻み昆布、干椎茸	米、にんじん、たまねぎ、ひじき、昆布、椎茸
	豚三枚肉	豚肉
	調味料等	濃縮だし(こんぶ、かつおだし)、濃縮鶏がらだし、粗砕かつおぶし、たんぱく加水分解物(小麦、ゼラチン含む)、しょうゆ(本醸造)(小麦、大豆含む)、砂糖、食塩、豚ラード
西国米 しーくーびー	タピオカ	タピオカ澱粉、カラメル色素
	シロップ	マンゴー、果糖ぶどう糖液糖、オレンジ、うんしゅうみかん
	アップルマンゴー	マンゴー

朝食新メニュー成分表平成29年6月1日より

調味料成分表

商品名	成分表
ミートソース	野菜(玉ねぎ、人参)、牛肉、トマトペースト、砂糖、とうもろこし油、食塩、チーズ、香辛料、小麦粉、ビーフエキス、たんぱく加水分解物、にんにく油漬け、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、原材料の一部に大豆を含む
ケチャップ	トマト、糖類(ブドウ糖果糖液糖、水飴)、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料、香辛料抽出物
トマトソース	トマト、玉ねぎ、大豆油、食塩、砂糖、白ワイン、にんにく、パプリカ果汁、香辛料、クエン酸
チキンコンソメ	乳糖、食塩、鶏肉、テキストリン、チキンファット、タンパク加水分解物、玉ねぎ、食用油脂、肉エキス(チキン、ビーフ)、酵母エキス、醤油、香辛料、にんじん、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、原料の一部に小麦を含む
クリームシチュールー	小麦粉、植物油、テキストリン、砂糖粉乳混合物、でん粉、食塩、砂糖、乳等調製品、玉ねぎ加工品、オニオンパウダー、チーズ、酵母エキス、チキンファイヨン、野菜エキス、ポークエキス、醤油加工品、香辛料、調味油、バターミルクパウダー、調味料(アミノ酸など)、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)
フレンチドレッシング	醸造酢、ブドウ糖果糖液糖、食用植物油、食塩、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、オニオンエキス、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、卵黄、原材料の一部に大豆を含む
ごまドレッシング	食用植物油、醸造酢、砂糖、醤油、ごま、食塩、しいたけエキス、卵黄、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、原材料の一部に小麦を含む
ポン酢	本醸造しょうゆ、果糖ブドウ糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、現在料の一部に小麦を含む
かつおだし	調味料(アミノ酸等)、食塩、ブドウ糖、風味原料(かつおぶし粉末、昆布粉末)、酵母エキス、タンパク加水分解物、原料の一部に小麦、大豆を含む
いりこだし	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(煮干いわし粉末、煮干いわしエキス)、酵母エキス

白だし	食塩、醤油(本醸造)、砂糖、濃縮鶏がらだし、濃縮鶏がらだし、濃縮だし(昆布・かつおぶし)、粗砕かつおぶし、タンパク加水分解物、酵母エキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、原材料の一部に小麦、ゼラチンを含む
追いかつおつゆ	果糖ブドウ糖液糖、醤油(本醸造)、食塩、米発酵調味料、かつおぶし(粗砕、粉碎)、米酢、濃縮だし(鯉節、昆布)、酵母エキス、砂糖、魚介エキス、調味料(アミノ酸等)、原材料の一部に小麦を含む
ファットスプレッド	食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、粉乳、乳化剤、香料、着色料(カロテン)