

Składniki produktów wchodzących w skład dań:

1. Serek: mleko pasteryzowane, śmietana, sól, białka mleka
2. Imbir marynowany: woda, sól, kwasy octowy, cytrynowy, sorbinian potasu, glutaminian sosu, aspartam, sacharynian sosu, sukraloza
3. Kanpyo (tykwa): syrop fruktozowy lub słodowy z jęczmienia, cukier, sól, sos sojowy (SOJA, PSZENICA), mirin (słodkie wino ryżowe), barwnik karmel, wzmacniacz smaku E 621
4. Wasabi: chrzan, gorczyca, skrobia kukurydziana, barwnik E102 – tartrazyna, kwas cytrynowy
5. Sos gochujang: majonez, pasta gochujang
6. Sos kabayaki: sos sojowy, cukier, mirin, białe wino
7. Sos wasabi: majonez, wasabi
8. Wasabi:
9. Sos sweet chilli: ocet ryżowy, woda, cukier, chilli, kolendra, sambal
10. Sos sojowy: woda, ziarno soi, pszenica, sól
11. Oshinko. Nazwa na polskim rynku stosowana wymiennie rzodkiew, rzepa, takuan. Rzodkiew, woda, kwas askorbinowy, kwas cytrynowy, kwas jabłkowy, kwas octowy
12. Ocet ryżowy – ekstrakt z wyłoczyn produkcji sake, ocet spirytusowy, sól, woda, ekstrakt zbożowy (zawiera pszenicę), alkohol
13. Tempura: mąka pszenna, mąka ryżowa, ryż prażony, czosnek, czarny pieprz
14. Węgorz grillowany: sos sojowy (soja, pszenica), cukier, syrop kukurydziany, woda, skrobia,
15. Makaron ramen: mąka pszenna, woda alkaliczna Kansui, gluten pszenny, sól, skrobia z tapioki