

クッチーナ／ミアボッカ 10月月替わり 8大アレルゲン情報

更新日： 2025/9/1

クッチーナ／ミアボッカのアレルギー情報は、日本の食品表示基準(食品表示法)にて、表示が義務付けられている8品目(特定原材料)を対象としています。(2025年8月現在)

当店では低アレルギーなどアレルギー対応メニューのご提供はございません。

店舗での調理では、多くの食材を使用するため他の食材に由来するアレルギー物質との接触(コンタミネーション/交差混入*)があります。

ここでは、メニューのレシピから、特定原材料（アレルゲン）を原材料に使用しているものと、原材料の工場の製造ラインで共有・接触があるものを記載しています。

※アレルゲンに対する感受性は個々人によって大きな差があり、その時々体調などによっても異なります。

このアレルギー情報は適宜、更新しておりますが、ご利用の際は最新のアレルギー情報を参考に、かかりつけの専門医にご相談いただき、お客様ご自身でご判断くださいますようお願いいたします。

※ 食品を製造・調理する際に、原材料として使用していない場合でも、アレルギー物質が意図せず微量に混入してしまうことを「コンタミネーション」、「交差混入」といいます。

マークの見方

●	原材料として使用しています							
▲	原材料の製造ラインで共有・接触があります							
—	原材料として使用していません							
	特定原材料 8品目							
	8 Specific Raw Materials							
	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
商品名	shrimp	crabmeat	walnut	wheat	buckwheat	egg(hen)	milk(cow)	peanut
(A) 北海道産たらことキャベツの和風ペペロンチーノ	-	-	-	●	-	-	●	▲
(B) 若鶏と根菜のトマトソース	-	-	-	●	-	▲	●	▲
(C) 北海道産豚挽き肉とキノコのクリームソース	▲	▲	-	●	-	●	●	▲
今月のドルチェ 3種盛り合わせ	-	-	-	●	-	●	●	-