麦と卵　期間メニュー　アレルゲン情報

更新日：6月4日

麦と卵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食品8品目(特定原材料)と、表示が推奨されている食品20品目(特定原材料に準ずるもの)を対象としています。
(2022年10月現在)

※「魚介類」とは、魚醤や魚介エキスなど無分別に網で捕獲した魚介を原材料としている食品を使用し、含まれている魚介類の種類を特定できない場合に記載しています。

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、その時々の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
●コンタミ	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

商品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類
タコとたらこ、ルッコラのレモン風味	●	●	●	–	●コンタミ	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●	–	–	●	●	●	–	–	–	–	–	–	●	–