

イタリアン 8月期間メニュー 8大アレルゲン情報

更新日：7月25日

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。(2022年10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。

| 商品名 | 卵 | 乳 | 小麦 | そば | 落花生 | えび | かに | くるみ |
|------------------------------------|-------|---|----|----|-------|-------|-------|-------|
| 「純あま」トマトと生モッツアレラチーズの冷製スパゲティ | - | ● | ● | - | - | - | - | - |
| 「純あま」トマトと農家のベーコンのペペロンチーノ | ●コンタミ | ● | ● | - | ●コンタミ | - | - | - |
| 【ハーフ&ハーフ】「純あま」トマトと釜揚げシラス&北海道マルゲリータ | ●コンタミ | ● | ● | - | - | ●コンタミ | ●コンタミ | ●コンタミ |