

	食品名	主な配合	アレルゲン								
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	その他	
	米										
	強化米	白米、食用油脂、でん粉、砂糖、米ぬかろう、乳化剤、ビタミンB1、ビタミンB2、糊料(アカンア)、クエン酸									
ポーク de ライス (豚丼)	豚肉									豚肉	
	おろししょうが	しょうが、食塩、酒精、酸味料									
	たまねぎ										
	にんじん										
	枝豆									大豆	
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸									
	みりん風調味料	水あめ、米および米麴の醸造調味料、醸造酢、酸味料、									
	砂糖										
	さしみしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、カラメル色素、アルコール、グアーガム、グルタミン酸Na、甘草、ビタミンB1			●						大豆
	こいくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、カラメル色素、サッカリンNa、ビタミンB1			●						大豆
水あめ	水あめ										
サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン									大豆	
錦糸卵	鶏卵、砂糖、みりん、食塩、植物油、酢酸でんぷん、ソルビトール、酢酸ナトリウム、グリシン、アジピン酸、カロテン(原材料の一部に、小麦・大豆由来のものを含む)	●		●						大豆	
きざみのり	乾のり							▲	▲		
ごまネーズ和え	にんじん										
	ほうれん草										
	小松菜										
	れんこんスライス	レンコン、GDL(pH調整剤)、次亜硫酸Na、ph調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(V.C)、メタリン酸Na									
	マヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、卵、砂糖類(水飴、砂糖)、食塩、調味料(アミノ酸等)、香辛料、たん白加水分解物、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆を含む)	●							大豆・りんご	
	甘酢	穀物酢(穀類(小麦、米、コーン)、アルコール、食塩、酒かす)、うすくちしょうゆ(アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、サッカリンNa、ビタミンB1)、砂糖、塩			●						大豆
	こいくちしょうゆ	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、カラメル色素、サッカリンNa、ビタミンB1			●						大豆
白ごま										ごま	
わかめスープ	液中華	チキンエキス、しょうゆ、植物油脂、食塩、砂糖、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)			●						大豆・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	みりん風調味料	水あめ、米および米麴の醸造調味料、醸造酢、酸味料、									
	わかめ(乾)	湯通し塩蔵わかめ									
	たまねぎ										
デザート	プチシュークリーム	全卵、ファットスプレッド、小麦粉、食塩、乳等を主要原料とする食品、乳製品、砂糖、加糖卵黄、ショートニング、水あめ、麦芽糖、デキストリン、トレハロース、糊料(加工デンプン)、ソルビトール、乳化剤、香料、膨張剤、着色料(カロテン)	●	●	●						大豆
お茶	麦茶	大麦									

※ 調理過程で微量の食塩・料理酒を使用しております。

●印 特定原材料を使用している

▲印 特定原材料混入のおそれあり