

	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
スパゲッティボロネーゼ	スパゲティ(乾)	100%硬化小麦(デュラムセモリナ)			●					
	食用調合油	食用ひまわり油、食用オリーブ油								
	合びきミンチ	牛肉、豚肉 (※同工場で鶏肉を扱っている)								牛肉・豚肉 ▲鶏肉
	たまねぎ									
	にんじん									
	干しいたけ									
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
	味付塩こしょう	食塩、こしょう、砂糖、L-グルタミン酸ナトリウム								
	おろしにんにく	にんにく、食塩、醸造酢、酸味料、酒精、増粘剤(グアガム)								
	トマトケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料								
	トマト水煮缶	トマト、トマトジュース、クエン酸								
	赤ワイン	醸造調味料(赤ワイン、アルコール、食塩等)、ぶどう糖、食塩、酸味料、保存料(安息香酸Na、ブチルパラベン)、香料、ぶどう果皮色素、調味料(アミノ酸等)								
	ハヤシブレーク	小麦粉、豚脂、食塩、砂糖、トマトパウダー、香辛料、脱脂大豆、ミルクパウダー、オニオンパウダー、カラメルⅠ、L-グルタミン酸ナトリウム		●	●					大豆・豚肉
	コンソメ	食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用植物油脂、野菜エキスパウダー(玉ねぎ、人参)、ビーフエキスパウダー、香辛料、香料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素								大豆・牛肉
	砂糖									
ローリエ	月桂樹									
パセリ										
青のりポトビーンズ	じゃがいも									
	水煮大豆	国産大豆、海洋深層水、酸化防止剤(ビタミンC)								大豆
	小麦粉	小麦			●					
	片栗粉	馬鈴薯でん粉								
	青のり	あおさ								
	味塩	海水、グルタミン酸ナトリウム								
ミネラルコーン	※上記参照								大豆	
マヨネーズ	マヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、卵黄、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆を含む)	●							大豆
	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、脱脂加工大豆、小麦、食塩、果糖ぶどう糖液糖、サッカリンNa、パラオキシ安息香酸)、砂糖、塩			●					大豆
	味付塩こしょう	※上記参照								
デザート	パンケーキ又は	【パンケーキ】小麦粉、糖類(砂糖、果糖)、鶏卵、バター、植物油、コーンシロップ、食塩、メープルシュガーパウダー、ベーキングパウダー、増粘剤(加工でんぷん)、乳化剤、カゼインナトリウム、香料	●	●	●					大豆
	シュークリーム	【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(カロチン)	●	●	●					大豆
お茶	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