








たこ焼きのアレルギー情報

法令で規定する特定原材料7品目

						
小麦	乳	卵	そば	落花生	えび	かに
●	●	●	—	—	●	○

特定原材料に準ずるもの21品目

							
あわび	いか	いくら	さけ	さば	牛肉	豚肉	鶏肉
—	●	—	—	●	◇	●	●
							
大豆	くるみ	やまいも	松茸	ゼラチン	もも	オレンジ	りんご
●	—	●	—	●	●	—	●
							
バナナ	キウイ	ごま	カシューナッツ	アーモンド			
—	—	—	—	—			

マークの見方

●：原材料に使用しているもの
○：原材料にコンタミネーションの注意喚起が書かれているもの（青のり・エビ・カニなど）
◇：工場の製造ラインあるいは店舗での調理過程で混入の恐れを否定できないもの
▽：工場あるいは店舗に存在しているが混入の恐れはあまり考えられないもの
—：原材料に使用していないもの（※偶然に工場や店舗で混入する場合がありますのでご注意ください）

※コンタミネーションとは

原材料に使用していないにも関わらず、調理・提供の際にアレルギー物質が微量に混入してしまう場合を指します。

補足事項

選べるソースが【ソース】の場合

・ゼラチンは原材料に使用していません（※偶然に工場や店舗で混入する場合がありますのでご注意ください）

選べるソースが【しょう油】の場合

・もも、りんご、ゼラチンは原材料に使用していません（※偶然に工場や店舗で混入する場合がありますのでご注意ください）

・鶏肉は工場の製造ラインあるいは店舗での調理過程で混入の恐れを否定できないものとなります。

選べるソースが【ポン酢】の場合

・もも、りんごは原材料に使用していません（※偶然に工場や店舗で混入する場合がありますのでご注意ください）

・鶏肉は工場の製造ラインあるいは店舗での調理過程で混入の恐れを否定できないものとなります。

アレルギー情報に関して

アレルギー物質（アレルゲン）に対する感受性は個人差がありますので、専門医にご相談の上、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。

※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。

※アレルゲン情報は随時変更する可能性がありますので、その都度ご確認ください。