

	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
焼きサバ	サバフィーレ	サバ								サバ
	こいくちしょうゆ	アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、カラメル色素、サッカリンNa、パラオキシ安息香酸、ビタミンB1			●					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、								
	サラダ油	食用大豆油、食用なたね油、シリコーン								大豆
コロッケ	野菜コロッケ	パン粉、乾燥マッシュポテト、小麦粉、砂糖、玉ねぎ、でん粉、グリーンピース、とうもろこし、にんじん、パーム油、食塩、ぶどう糖、調味料(アミノ酸)、PH調整剤、着色料(パプリカ色素)、増粘多糖類		●	●					大豆
	サラダ油	※上記参照								大豆
漬け物	しば漬け	胡瓜、茄子、生姜、漬け原材料(しょうゆ、食塩)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳酸Ca、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、香料、着色料(赤106、赤102)、(原材料の一部に大豆・小麦を含む)			●					大豆
切干大根煮	切干大根	大根								
	にんじん									
	油あげ	大豆、植物油、凝固剤、消泡剤								大豆
	ちくわ	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、植物性たん白、植物油、ぶどう糖、調味料(アミノ酸)、キシロース、加工でんぷん								大豆
	こんぶ									
	グリーンピース									
	サラダ油	※上記参照								大豆
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●					大豆
	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			●					大豆
	砂糖									
	料理酒	※上記参照								
	みりん風調味料	※上記参照								
のり	味のり、砂糖、しょうゆ、食塩、焼酎、たん白加水分解物、水あめ、みりん、干しえび、うるめいわし煮ぼし、あじ煮ぼし、宗太かつお節、昆布、醸造酢、調味料(アミノ酸)、甘味料(ソルビトール、甘草)、香辛料抽出物、着色料(カラメル)			●			●	▲	大豆	
ご飯	米									
	強化米	白米、食用油脂、でん粉、砂糖、乳化剤、ビタミンB1、ビタミンB2、糊料(アカシア)、クエン酸								
味噌汁	合せ味噌	大豆、大麦、米、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草)、漂白剤(次亜硫酸Na)、ビタミンB2								大豆・ゼラチン
	煮干し	かたくちいわし、酸化防止剤(ビタミンE)								
	こんぶ									
	風味調味料(かつおこんぶだし)	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(そうだかつおぶし粉末、煮干いわし粉末、煮干いわしエキス、かつおエキス、こんぶエキス)		●						
	わかめ	湯通し塩蔵わかめ								
	豆腐									大豆
お茶	ネギ									
	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