

	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	
白身魚フライ	白身魚フライ	タラ、白パン粉、小麦粉、小麦でんぷん、食塩、グァーガム、L-グルタミン酸ナトリウム			●				▲	▲	大豆
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆
鶏唐揚げ	鶏肉										鶏肉
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸									
	唐揚げ粉	でん粉、小麦粉、砂糖、食塩、粉末しょうゆ、ホタテエキスパウダー、香辛料、大豆たん白、粉飴、植物油脂、大豆粉、全卵粉末、脱脂粉乳、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、セルロース、膨張剤、乳化剤	●	●	●						大豆
	小麦粉	小麦			●						
	サラダ油	※上記参照									大豆
明太子スパゲティ	スパゲティ(乾)	100%硬質小麦(デュラムセモリナ)			●						
	明太子	すけとうだらの卵、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、トレハロース、pH調整剤、酵素、着色料(赤102、黄5)発色剤(亜硝酸Na)							▲	▲	
	にんじん										
	サラダ油	※上記参照									大豆
	料理酒	※上記参照									
	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、									
	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、パラオキシアニソール			●						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										
塩金平	レンコンスライス	レンコン、漂白剤(次亜硫酸Na)、pH調整剤(クエン酸)、酸化防止剤(V.C)									
	たけのこ水煮	たけのこ、pH調整剤(クエン酸)									
	にんじん										
	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、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、キシロース、									大豆
	塩										
	うすくちしょうゆ	※上記参照			●						大豆
	風味調味料	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(グラニュー糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)		●							
	すりゴマ	ゴマ									ゴマ
サラダ油	※上記参照									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									
	焼きのり	乾のり									
	しそ昆布	醤油、砂糖、水飴、昆布、木耳、煎胡麻、しその実、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、増粘多糖類、酸味料、唐辛子			●						大豆・ゴマ
	ツボ漬け	大根、唐辛子、砂糖、食塩、醤油、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

※ 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