

	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、								
野菜コロッケ	野菜コロッケ	パン粉、乾燥マッシュポテト、小麦粉、砂糖、たまねぎ、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(パプリカ粉末)、増粘多糖類		●	●					大豆
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン								大豆
野菜としめじの酢みそ	キャベツ									
	にんじん									
	菜の花又は小松菜									
	しめじ									
	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
	白味噌	米、大豆、食塩、酒精、さとうきび他								大豆
	穀物酢	穀類(小麦)、穀類(米)、穀類(コーン)、アルコール、食塩、酒かす			●					
	料理酒	※上記参照								
	砂糖									
	みりん風調味料	※上記参照								
練りからし	からし粉、植物油脂、コーンフラワー、食塩、コーンスターチ、ソルビット、増粘剤(加工でん粉)、酸味料、乳化剤、ウコン色素、ビタミンC、香料									
サラダ油	※上記参照									大豆
味のり	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(アミノ酸等)、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
漬物	つぼ漬け	大根、唐辛子、砂糖、食塩、醤油、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、乳酸Ca、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4)(原材料の一部に大豆・小麦を含む)			●					大豆
ごはん	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(アカンア)、クエン酸								
みそ汁	合せ味噌	※上記参照								大豆・ゼラチン
	いりこ	かたくちいわし、食塩、酸化防止剤(抽出ビタミンE)								
	こんぶ									
	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)		●						
	わかめ	塩蔵わかめ(または乾燥わかめ)								
	豆腐(冷)	豆乳、でん粉、でん粉(加工澱粉)、ゼラチン(豚真皮層)、豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン)								大豆・ゼラチン
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