

	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		
チキンカツ	チキンカツ	鶏肉、食塩、しょう油、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、おろし生姜、冷水、バター粉、パン粉		●	●						鶏肉・大豆	
	サラダ油	食用なたね油、食用大豆油、シリコーン									大豆	
オニオンソース	玉ねぎ											
	料理酒	米、水あめ、アルコール、食塩、米麴、クエン酸										
	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										
	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	
	砂糖											
	ウスターソース	野菜・果実(トマト、玉ねぎ、りんご、その他)、醸造酢、砂糖、食塩、アミノ酸液、香辛料、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、グルタミン酸Na、コハク酸2Na、5'-リボヌクレオチド2Na、香辛料抽出物、香料										大豆 りんご
	ハヤシフレーク	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、L-グルタミン酸ナトリウム		●	●							大豆・豚肉
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料											
サラダ油	※上記参照										大豆	
ごまネーズ和え	ほうれん草											
	小松菜											
	れんこん	れんこん、漂白剤、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)										
	マヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、卵、砂糖類(水あめ、砂糖)、食塩、調味料(アミノ酸等)、香辛料、たん白加水分解物、香辛料抽出物	●									大豆・りんご
	甘酢	穀物酢、砂糖、塩、うすくちしょうゆ			●							大豆
	こいくちしょうゆ	※上記参照			●							大豆
すりゴマ	ごま										ごま	
豆乳うどん	乾うどん	小麦粉、食塩(この製品の製造ラインでは、そばを含む製品を製造しています)			●	▲						
	たまねぎ											
	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(アミノ酸等)、キシロース、										大豆
	鶏皮											鶏肉
	にんじん											
	ネギ											
	白だし	食塩、しょうゆ、砂糖、米発酵調味料、かつおぶし、こんぶエキス、しいたけ、カツオエキス、たん白加水分解物、しいたけエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、甘味料(甘草)、カラメル色素、香料			●							大豆 ゼラチン
	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
豆乳	脱脂大豆、水あめ、食塩、乳酸カルシウム、トレハロース、カラギナン										大豆	
すりゴマ	ごま										ごま	
ごはん	米											
	強化米	白米、食用油脂、でん粉、砂糖、米ぬかろう、ビタミンB1、クエン酸、乳化剤、糊料(アカン)、ビタミンB2										
デザート	イチゴゼリー	糖類(砂糖、ぶどう糖、粉飴)、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、紫コーン色素										
	みかん缶	みかん、砂糖、クエン酸、メチルセルロース										
お茶	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