

# アレルギー情報について

## 注意事項(必ずお読みください)

**特定原材料使用していない商品においても調理過程でその他アレルギー物質が混入する場合がございます。  
店内調理器具及び食器、揚げ油は使い分けいたしておりませんので、ご注文の際にはお客様ご自身でご判断ください。**

・食品表示法で表示が義務付けられている特定原材料7品目と、表示が推奨されている特定原材料に準ずるもの21品目及び魚介類について表示しています。

「魚介類」とは、たん白加水分解物・魚醤・魚醤パウダー・魚肉すり身・魚油・魚介エキスの原材料の中に、どの種類の魚介類が含まれているか特定できない場合に限り、食品表示法によって認められている表記です。

・アレルギー物質に対する感受性は個々の人により大きな差があり、微量な混入でも発症する場合があります。  
**商品をお召し上がりいただく際には、専門医とご相談のうえ、必ずご自身で判断いただきますようお願い致します。**

・アレルギー情報は、商品の原材料の規格情報をもとにして調べたものです。

本来その商品に含まれていない食材が、製造工場のラインや店舗での調理時などに微量に付着・混入する可能性があり、提供の際に、本来その商品に使用しない物質が、微量に混入してしまう場合がありますので、絶対的なものではありません。

厨房では調理器具や食器の区別なく、小麦粉・乳製品・卵を使用して調理しています。

同時に多くの食材を扱っているため、食材別の完全な分離を保証しているものではありません。







