



アレルギー・栄養成分一覧表

アレルギー情報は随時更新しておりますので、ご利用の都度ご確認ください。

ご注意	<p>※この一覧表は、原材料として使用されているアレルギーおよび製造の段階で混入することが想定されるアレルギー（日本の法規で定められた28品目）を調べたものです。</p> <p>※この一覧表はお客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。</p> <p>※製造・調理においては細心の注意を払っておりますが、共用の食器・調理器具・調理者を介して他の食材が付着するなど、2次的混入の可能性をすべて防ぐことは出来ません。</p> <p>※アレルギーに対する感受性には個人差があり、極微量の混入で症状を引き起こす場合があります。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意ください。</p> <p>※この情報を参考に、お客様ご自身で判断していただきますようお願いいたします。</p> <p>アレルギーに関するお問い合わせ窓口 お客様相談室 0120-070-612(受付時間/9:00~18:00)</p> <p>●・・・原材料に含まれているもの。 △・・・原材料の製造工場において、そのアレルギー物質を含む製品を同じラインで生産しております。 -・・・原材料として使用していません。</p> <p>※栄養成分値は、検査機関で分析した数値および「日本食品標準成分表」に基づき算出しております。</p> <p>※ひとつひとつ手作りしているため、実際の商品は数値に誤差が出る場合がありますのでご了承ください。</p> <p>※お好みでお使いいただく調味料は含まれていません。（ドレッシングなど）</p>
-----	--

■ Allergen Information

- This list provides information on the 28 food ingredients with allergens specified by Japanese law.
- This is the list of 28 specified raw materials that can cause allergic reactions.
The materials are either direct ingredients or materials that could be mixed in the meals during the cooking and serving process (cross-contact).
- We process and cook our meals with the greatest care.
However, please be aware that cross-contact* can occur since the items are processed and cooked in the same facilities and staff.
*Cross-contact: When an allergen is inadvertently transferred from a food containing an allergen to a food that does not contain the allergen.
- The degree of allergenic reactions also vary from person to person and also depend on your current physical condition.
When placing your order, we ask that you make the final decision after having taken into consideration all of the above.

■ Nutrition values

- Nutrition values are based on lab tests and Japan's official food composition data.
- Since each item is handmade, the nutrition values may vary slightly.
- Optional condiments, such as dressings, are not included in the nutrition values.

■ 关于过敏原

- 本清单表包含原材料中的过敏原及生产线中可能混入的过敏原。本过敏原清单共计28项。
- 本清单仅供参考，无法担保过敏症状100%不会发生。
- 虽然我司已对制造、烹调的过程进行了精细管理，但是无法排除经由共用餐具/厨具等器具而附着其他过敏原的可能性。
- 具体情况请参考本清单，自行判断。

■ 알레르겐에 대해서

- 이 일람표는 일본의 법규에서 정한 알레르겐 28품목에 해당합니다.
- 이 일람표는 원재료로서 사용되는 알레르겐 또는 제조단계에서 유입이 예상되는 알레르겐(28품목)을 조사한 것입니다.

■ The meaning of Icons:

- 『●』: Including in the raw materials of the product.
- 『△』: Product of which sharing the factory's manufacturing facility.
- 『-』: Product of which is not included.

■ 符号的简要说明

- 『●』: 使用的原材料。
- 『△』: 在工厂制造、烹调的过程中使用共用的器具。
- 『-』: 未使用原材料。

■ 표기 기호의 설명

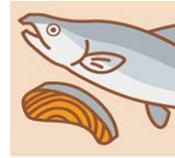
- 『●』: 원재료로서 사용하고 있습니다.
- 『△』: 공장의 제조 라인에서 기구를 공용하고 있습니다.
- 『-』: 원재료로서 사용하지 않습니다.



小麦
Wheat
小麦
밀



くるみ
Walnut
核桃
호두



さけ
Salmon
三文魚
연어



やまいも
Yam
山藥
참마



そば
Buckwheat
荞麦
메밀



あわび
Abalone
鲍鱼
전복



さば
Mackerel
鯖鱼
고등어



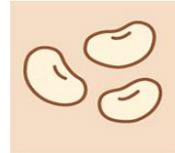
りんご
Apple
苹果
사과



卵
Egg
鸡蛋
계란



いか
Squid
鱿鱼
오징어



大豆
Soybean
黄豆
콩



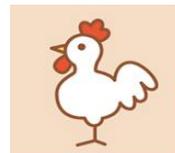
ゼラチン
Gelatin
明胶
젤라틴



乳成分
Milk
牛奶
우유



いくら
Salmon Roe/Caviar
鲑鱼卵
연어알



鶏肉
Chicken
鸡肉
닭고기



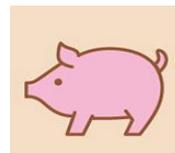
バナナ
Banana
香蕉
바나나



落花生(ピーナッツ)
Peanut
花生
땅콩



オレンジ
Orange
橙子
오렌지



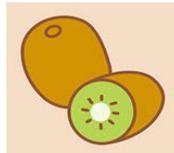
豚肉
Pork
猪肉
돼지고기



ゴマ
Sesame
芝麻
깨



えび
Shrimp/Prawn
虾
새우



キウイフルーツ
Kiwifruit
猕猴桃
키위



マカダミアナッツ
Macadamia nuts
澳洲坚果
마카다미아 너트



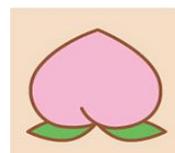
カシューナッツ
Cashew Nut
腰果
캐슈넛



かに
Crab
螃蟹
게



牛肉
Beef
牛肉
소고기



もも
Peach
桃子
복숭아



アーモンド
almond
杏仁
아몬드

