

タレに含まれるアレルギー特定材料、準特定材料

		白味噌	赤味噌	つけ味噌	つけ正油	合わせ味噌	辛味噌	正油	塩タレ	ジャンタレ	匠 正油	匠 塩	海老味噌	坦々ごま
特定原材料七品	えび													
	カニ													
	小麦													
	そば													
	卵													
	乳													
	落花生													
準特定材料	あわび													
	いか													
	イクラ													
	オレンジ													
	カシューナッツ													
	キウイフルーツ													
	牛肉													
	くるみ													
	ごま													
	サケ													
	サバ													
	大豆													
	鶏肉													
	豚肉													
	バナナ													
	まつたけ													
	もも													
やまいも														
リンゴ														
ゼラチン														

※生麺 レギュラー麺(卵白使用) 匠麺(全卵使用) つけ麺(卵不使用) つけ麺以外にも卵不使用麺あります。
 スープ 豚ホネと鶏ガラのパイタンスープ。 匠スープ 鶏ガラと豚ホネ抽出エキス(天然エキス)

上記の表では小麦と大豆(醤油)、大豆(味噌)がぜんぶの商品に含まれているのは、タレ製造材料(味噌、醤油)を使っているためですが、小麦、大豆アレルギーのある人でも問題ありません。(メーカー製造時、長期間発酵によりアレルゲン「タンパク質」が、ほぼ分解されるためです)