

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	えび													
定	カニ													
原	小麦													
材	そば													
料	卵													
七	乳													
品	落花生													
	あわび													
	いか													
	イクラ													
準	オレンジ													
	カシューナッツ													
特	キウイフルーツ													
	牛肉													
定	くるみ													
	ごま													
原	サケ													
	サバ													
材	大豆													
	鶏肉													
料	豚肉													
	バナナ													
	まつたけ													
	もも													
	やまいも													
	リンゴ													
	ゼラチン													

※ 追風丸で使われている生麺には卵を使用しています。 レギュラー麺には「卵白」、つけ麺には「全卵」、匠麺には「全卵」が使用されています。

※ スープは、豚骨、鶏ガラを使ったパイタンスープ。 あっさり匠スープには鶏ガラ、豚骨天然抽出エキス、かつお、煮干し等使用。

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)

卵アレルギーのお客様には卵不使用麺もご用意致しております。 スタッフまでお申しつけ下さい。