食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
鮭フライ(冷凍)	さけ パン粉 水 小麦粉 でん粉(とうもろこし) 植物性油脂(なたね油) 食塩			○ ○	○					さけ
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	さば 塩こうじ(米、米こうじ、食塩)									さば
さわら西京焼き(冷凍)	さわら 白みそ 水あめ みりん 酒				○					
シークワサーゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 シークワサー果汁(濃縮還元) 水溶性食物繊維 砂糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 クエン酸鉄Na 香料									
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 食塩 砂糖 香辛料(ナツメグ、コリアンダー、 カルダモン、オールスパイス)									豚肉
せんべい(砕き)	小麦粉 食塩 膨張剤(重曹)			○						
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
とんかつ(冷凍)	豚肉(ロース肉) パン粉 バターミックス粉(でん粉、 食塩、香辛料、加工でん粉、 トレハロース、増粘多糖類) 大豆たんぱく 食塩 水			○	○ ○ ○					豚肉
肉パオズ(冷凍)	豚肉 たまねぎ 小麦粉(皮) キャベツ 鶏肉 パン粉 でん粉(じゃがいも) 粒状小麦たんぱく しょうゆ 砂糖 食塩 こしょう 水 イーストフード ビタミンC ベニコウジ色素			○ ○ ○ ○	○					豚肉 鶏肉

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
春巻(冷凍)	豚肉									豚肉
	にんじん									
	たまねぎ									
	キャベツ									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	しょうゆ			○	○					
	はるさめ									
	でん粉									
	しょうがペースト									
	小麦粉			○						
	ポークフィヨン									豚肉
	ショートニング				○					
	ポークエキス									豚肉
	発酵調味料									
	酵母エキス									
	砂糖									
乾燥しいたけ										
たんぱく加水分解物			○							
香辛料										
【皮】										
小麦粉			○							
植物油脂				○						
米粉										
粉あめ										
ショートニング					○					
食塩										
ソルビトール										
クエン酸鉄Na										
乳化剤										
増粘剤(キサンタンガム)										
水										
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
プレスハム(短冊)	豚もも肉									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)									
ほうれんそう(冷凍)	ほうれんそう									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
みかん(レトルト)	みかん									
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	クエン酸									
	水									
焼きふ	小麦粉			○						
	グルテン			○						
	膨張剤									
冷凍みかん	うんしゅうみかん									

～その他のアレルギー関連注意事項～

- 調理場・調理従事者・調理機器・器具・食器はアレルギー専用ではありません。注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。
- 揚げ油は、ろ過して数回使用しているため、アレルゲンを含む原材料及び加工食品も調理しております。
- 丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合がございます。また、魚介類(ちりめんじゃこ等の小魚)や海藻類には収穫の際に、えび、かに、いか等の混入の可能性があります。それらを調理過程において、完全に除去することはできませんのでご了承ください。
- 最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 含有レベルに満たない食品についても、アレルギー物質を原材料として使用していることから、極微量であっても食物アレルギー症状が起きるのを避けるために表示をしております。