メニュー別アレルゲン情報

鮨処濱

商品開発部門確認日：2025/3/25　品質保証室：2025/3/27

①

お客様へのお願い

・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。 ・アレルゲン「マカダミアナッツ」が含まれているかは、現在確認中でございます。
・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【－】:アレルゲン無し

			特定原材料								特定原材料に準じるもの																		
	メニューカテゴリ	メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	アーモンド
1		赤だし	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
2		鮪にぎり	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
3		うに	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
4		小肌にぎり	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	／	-	-	-	-	-	-
5																														
6																														
7																														
8																														
9																														
10																														
11																														
12																														
13																														
14																														
15																														
16																														
17																														
18																														
19																														
20																														
21																														
22																														
23																														
24																														
25																														
26																														
27																														
28																														
29																														
30																														
31																														
32																														
33																														
34																														
35																														