

## 【アレルギー情報補足説明】

2024年6月25日現在

「エビについて」	・チャーハンにはエビエキスは使用されておりません。 ・ちゃんぽん類・皿うどん類の「エビ」アレルギーは、エビ自体のほかスープや調味料に「エビエキス」が使用されています。 エビ抜きはできますが、エビエキスを店舗で取り除くことはできません。
「乳について」	・長崎ちゃんぽん類は麺、スープに「乳」アレルギーを含みます。 ・ぎょうざ、チャーハンに「乳」アレルギーを含みます。 ・長崎皿うどん類には「乳」アレルギーは含まれませんが太めん皿うどんの麺は「乳」アレルギーを含みます。
「卵について」	・チャーハンに卵を使用しております。 ・はんぺん・揚げかまぼこに卵白は使用しておりません。
「イカについて」	・長崎ちゃんぽん類、長崎皿うどん類(太めん皿うどん含む)の「イカ」アレルギーは、揚げかまぼこに「イカの身」が入っています。
「ごまについて」	・長崎ちゃんぽん類、長崎皿うどん(太めん皿うどん含む)類には、調味料に「ごま油」が使用されています。 ・ぎょうざにも「ごま油」が使用されています。
「豚について」	・長崎ちゃんぽん類のスープ、長崎皿うどん類(太めん皿うどん含む)のスープ、豚肉を炒める調味料には「豚」アレルギーが含まれています。
「昆布(ヨウ素、ヨード)について」	・長崎皿うどん類(太めん皿うどん含む)には、スープに「昆布エキス」が含まれています。 ・具材に魚介類(魚肉、エビ、イカ)が入っております。これらの魚介類は、海洋での食物連鎖の過程においてエサとして昆布類や海藻類を摂取しており、結果として昆布、海藻類のヨウ素(ヨード)が含まれている可能性があります。
貝類について	・長崎ちゃんぽん類、長崎皿うどん(太めん皿うどん含む)類、冷やしちゃんぽん、かきちゃんぽん、つけ麺、まぜめん、チャーハンには魚介エキス(あさり・ホタテ・牡蠣等)を使用しております。

※ 上記以外の食材についても二次原材料、三次原材料で使用している可能性があります。ご不明な場合はお客様相談室にお問い合わせ下さい。  
ただし回答までに数日ほど時間がかかる場合、また回答ができない場合もございますので、その旨ご了承下さい。