

## 安全・安心の取り組み

### ◆米トレーサビリティ法による産地情報について

- ・新潟県産コシヒカリ米を使用しております

### ◆アレルギー物質の表示について

#### アレルギー物質含有食品の一覧表

やさい茶屋

商品名	アレルギー物質							
	特定原材料7品目						特定原材料に準じるもの	
	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	20品目(+魚介類表示 ※1)
にいがた旬菜弁当	○	○	○			○		豚肉、ごま、大豆、やまいも(料理内容は仕入れにより変更があります)
めで鯛牛ロースト弁当			○			○		牛肉、ごま、大豆、やまいも(料理内容は仕入れにより変更があります)
にいがた雪月花卉弁当						○		牛肉、ごま、大豆、やまいも(料理内容は仕入れにより変更があります)
健康幕の内弁当	○	○				○		鶏肉、ごま、大豆、鯖、やまいも(料理内容は仕入れにより変更があります)
特製すきやき弁当	○		○			○		牛肉、鶏肉、鮭、ごま、大豆、(料理内容は仕入れにより変更があります)
押し寿司オードブル弁当			○			○		牛肉、鶏肉、鮭、ごま、大豆、(料理内容は仕入れにより変更があります)
お子様弁当	○		○	○		○		鶏肉、豚肉、牛肉、ごま、オレンジ、ゼラチン (料理内容は仕入れにより変更があります)

- ・ご案内しているアレルギー物質の項目は、食品表示法にて表示が義務付けられている7品目「小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに」と、表示が推奨されている20品目「あわび、いか、いくら、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、鮭、鯖、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、セラチン」について表示しています。
  - ・このアレルギー情報は、商品の一例における原材料を調べたものです。仕入れの食材によって、献立は変わることがございます。その際、魚卵(たらこ)やくるみを使用する料理を含む場合がございます。
  - ・店舗では他のアレルギー物質を含む原材料と共有の設備で調理しております。
  - ・本来その商品に使用しない食材が 付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。
  - ・一部の商品で使用している海産物は「えび、かに」が混ざる漁法により採取しております。
  - ・調味料において、特定の品目が特定されない魚醤や魚介だしを使用することがあります。
  - ・アレルギー物質に対する感受性は、個人によって大きな差があります。
- 最終的なご購入につきましては、専門医と相談のうえお客様ご自身で判断いただきますようお願い致します。

### ◆アレルギーフリーの対応について

- ・やさい茶屋の名物 やさい茶屋長寿赤飯には、15種類以上の雑穀を使用した生姜の炊き込みご飯です。小麦やそばのアレルギーがある場合、白米への変更が可能です。あらかじめご相談ください。
- ・メイン食材の肉抜き・魚抜きの対応は可能ですが、個々の料理に対するご希望に添えない場合がございます。また、料理内容の変更による原材料の仕入れ価格によっては、商品代金に変更がある場合がございます。

### ◆栄養成分の表示については、公開しておりません。

季節はもちろんのこと、仕入れによって献立が変わることがあります。ひとつひとつ手作りしているため、数値に誤差が出る場合がありますのでご理解くださいませ。