

# Soup Stock Tokyo 冷凍商品 アレルギー情報



※本資料はSoup Stock Tokyoの「冷凍商品（パッケージ包装されたもの）」の情報を記載いたしております。「飲食店営業店舗で店内調理」した商品とは内容が異なりますのでご注意ください。必ずお手元の商品のパッケージ表示をご確認ください。

特定原材料等：厚生労働省の省令・通知による27品目（●印：含む、空欄：使用無しまたは微量のため表示義務なし）

- ・厚生労働省が省令／通知にてアレルギー物質を含む食品として規定する27品目について、商品への使用の有無を記載しております。アレルギーは日本国内の法令に則って表示しております。該当する原料を使用している場合でも、含有量が1ppm以下など、法令で表示義務対象外のものとは表示しておりませんのでご注意ください。
- ・商品内容の変更に伴い、情報は随時更新されますのでご注意ください。
- ・27品目以外の食品にアレルギーをお持ちのお客様は別途お問合せください。（info@soup-stock-tokyo.com）
- ・工場での食品製造工程では、共通の器具を使用しております。ご購入にあたり特にご心配なお客様は医師への相談を行うなど、お客様ご自身のご判断にてご利用頂けますようお願い申し上げます。

UPDATE 2018/6/12

	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	「ま	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まいたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
<b>スープ、カレー、料理用ペース、ソース等</b>																									
あ 赤レンズ豆と白身魚のトルコ風スープ		●																	●						
阿波尾鶏（あわおどり）の参鶏湯																		●	●						
イカ墨とひじきのブラックスープ		●						●											●						
無花果（いちじく）チャツネのキーマカレー	●	●										●						●	●		●				
田舎風ビーフスープ		●										●						●	●		●				
ヴィシソワーズ		●																	●						
海老と玉子の淡雪スープ	●	●		●												●			●						
海老のフレンチカレー	●	●	●								●								●						
えんどう豆の冷たいグリーンポタージュ	●																		●						
「大きな玉ねぎ」の白いポタージュ																									
オニオンクリームポタージュ		●										●						●	●						
オニオンスープ		●	●															●	●						
オニオンすき焼き			●										●					●							
オマール海老のビスク	●	●	●															●		●					
か 牡蠣（カキ）のポタージュ	●	●																	●						
カシューナッツのホッダ（スリランカ風ココナッツカレー）											●														
ガスパチョ																									
カリフラワーとひよこ豆のスパイシーキーマカレー																			●						
完熟トマトのアホスープ	●	●																	●						
きのこ牛蒡のホワイトシチュー		●	●										●					●	●						
きのこさつま芋のポタージュ		●											●					●	●						
牛挽肉ときのこのカレー	●	●											●					●	●					●	
牛肉とトマトのハンガリー風スープ													●					●							
京丹後産バイ貝のスープ		●																●	●					●	
久米島産もずくとオクラのスープ																					●				
グリーンカレースープ ※原材料の一部に魚介類を含みます。				●															●						
黒胡麻の麻辣（マラー）スープ		●									●		●					●	●	●					
ケールの優しいグリーンポタージュ	●																	●	●						
国産牛の特製ビーフシチュー		●											●					●	●						
ゴルゴンゾーラチーズのソース	●	●																							
さ 3種根菜のミネストローネ		●											●												
酸辣湯（サンラータン）		●														●		●	●	●				●	
11種の根菜と豆乳のポタージュ	●																	●	●						
シェフの特製牛タンシチュー	●	●										●						●	●	●					
生姜入り和風スープ		●																●	●						
生姜とオクラのミネストローネ																		●	●	●			●		
白い野菜のミネストローネ																			●						
菅谷衛さんの3種根菜のポタージュ	●																	●	●						
駿河湾産桜海老のクリームスープ	●	●																	●						
素材を食べる「青森県産嶽きみ」の冷たいスープ	●	●																●							
素材を食べる「アンデスレッド」のヴィシソワーズ	●																	●	●						



