

Soup Stock Tokyo アレルギー情報

2018年5月25日作成

※本資料は「飲食店営業店舗で店内調理し、店内またはお持ち帰りでお召上がり頂く商品」の情報を記載しております。「冷凍食品」とは内容が異なりますのでご注意ください。また必ず店舗の表示をご確認ください。

- 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。以下、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)
- ご利用頂く店舗によって使用食材が異なる場合や時期により使用食材が変更になる場合もございますので、情報の更新にご留意ください。
- 工場での食品製造や店舗での調理工程では、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。
- 店舗ならびに時期により、取扱商品が異なります。また掲載されていない商品につきましては別途お問合せください。(info@soup-stock-tokyo.com)



		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無し）																				備考								
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	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	パナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン				
①スープ																														
あ	赤レンズ豆と白身魚のトルコ風スープ	●																										鶏肉 ●		
	イタリア産トマトのミネストローネ																													
	ヴァイソーワーズ	●																										鶏肉 ●		
	雲南(ウナン)豆腐スープ			●												●			●	●										
	えんどう豆と豆乳のグリーンポタージュ	●	●																	●	●									
	えんどう豆と豆乳の冷たいグリーンポタージュ	●	●																	●	●									
	女川産さんまのつみれスープ		●																	●					●					
	オニオンクリームポタージュ	●	●											●						●	●									
	オマール海老のビスク	●			●	●														●										
	温野菜とチーズのブラウンシチュー	●	●											●						●	●									
	か	牡蠣(カキ)のポタージュ	●	●																	●									
		カリフラワーの冷たいポタージュ	●																		●									
		牛挽肉と豆もやし韓国風雑煮	●											●						●	●									
		九条葱と鴨出汁の和風スープ			●																●									
久米島産もずくとオクラのスープ																											●			
栗と十六穀の参鶏湯		●			●															●	●									
黒胡麻の麻辣(マラー)スープ				●								●								●	●									
芸術家のレモンと鶏肉のスープ		●																		●	●									
さ		ゴッホの玉葱のスープ	●	●																●	●									
		桜海老と春キャベツのクリームスープ	●			●															●	●								
		3種のチーズときこのポタージュ	●	●																	●	●								
		酸辣湯(サンラータン)			●													●			●	●								
	生姜入り7種の野菜の和風スープ			●																●	●									
	生姜とオクラのミネストローネ			●																●	●									
しらすと半熟玉子のペペロンチーニスープ	●		●																											

スープ中のパンは、卵、乳成分、落花生を使用している工場です。

*スープ中のパンは、卵、乳成分、落花生を使用している工場です。

スープ中のパンは、卵、乳成分、落花生を使用している工場です。

		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無し）																							備考			
		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	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ		もも	やまいも	りんご
た	シンガポール風ラクサ	●			●	●													●									
	タイ風グリーンカレースープ				●																●							
	鯛の胡麻和えと鯛だしのスープ				●												●			●								
	筍と豚肉の春酸辣湯（サンラータン）	●		●											●		●			●	●		●				●	
	チリコンカルネ		●	●											●					●	●							
	冬瓜のラッサム				●															●								
	東京参鶏湯																				●							
	東京ボルシチ		●	●											●					●	●							
	豆漿（台湾風豆乳スープ）			●	●															●			●					
	とうもろこしとさつま芋のスープ		●	●																●								
とうもろこしとさつま芋の冷たいスープ		●	●																●									
トマトと冬瓜（とうがん）の火鍋スープ	●		●																●	●		●					●	
トマトと夏野菜のガスパチョ																			●	●		●					●	
トムカーガイ																				●								
トムヤムクン				●	●		●												●									
鶏肉と玉葱のスープ		●	●	●										●					●	●								
バルサミコ風味		●	●	●															●	●								
鶏肉とトマトのカチャトーラ		●	●	●															●	●								
鶏のポターージュ		●	●																●	●		●						
鶏むね肉とトマトの塩糀（しおこうじ）スープ																			●	●								
豚トロのトマトストロガノフ		●	●																●	●		●					●	
茄子と黒オリーブのシチリア風シチュー			●																●	●		●						
菜の花のポターージュ		●																		●								
8種の野菜と鶏肉のスープ																			●	●								
パツパ・アル・ポモドーロ		●	●	●															●	●								
半熟玉子とグリーンピースのフレンチスープ	●																			●	●							
豚肉と緑レンズ豆のオーベルニュ風煮込みスープ																			●	●		●						
干し鰯と野菜の白いチゲ																			●									
北海道産かぼちゃのスープ		●	●																●			●						

ちりめんは、えび、かにを含む場合があります。

スープベースの一部に魚介類を含みます。

マツシユールームは、小麦、乳、卵、大豆を含む商品と共通のラインで製造しております。

マツシユールームは、小麦、乳、卵、大豆を含む商品と共通のラインで製造しております。

さば水煮の製造工場では、かに、小麦を含む製品を製造しております。

片栗粉の製造工場では小麦、大豆、乳の成分を含む商品を製造しております。
スープ中のパンは、卵、乳成分、落花生を使用している工場を製造しております。

マツシユールームは、小麦、乳、卵、大豆を含む商品と共通のラインで製造しております。

味付けのりは、小麦、大豆を含む商品と共通のラインで製造しております。また、えび、かにを含む場合があります。

		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無し）																					備考						
		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	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	北海道産かぼちゃの冷たいスープ		●	●																	●								
	北海道産鮭と柚子のクリームスープ		●															●		●	●								
	北海道産とうもろこしと鶏肉のシチュー		●	●	●										●					●	●								
	マルゲリータスープ		●																										
	緑の野菜と岩塩のスープ																												
	野菜と鶏肉のトマトシチュー		●	●	●																	●							
	焼トマトとセロリのオニオンスープ		●	●																	●	●							
	焼きパプリカのクリームスープ		●																			●							
	焼きパプリカの冷たいクリームスープ		●																			●							
	ユッケジャン	●		●	●										●		●			●	●		●						一部の原材料に魚介類を含みます。

②カレー、フリカッセ

あ	無花果(いちじく)チャツネのキーマカレー		●	●											●		●			●	●		●							
か	オマール海老と玉子の赤いフリカッセ	●	●	●	●	●											●			●			●				りんご			
	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)											●																りんご		
さ	カリフラワーのキーマカレー																													
	牛挽肉ときのこのカレー		●	●											●					●	●							りんご		
な	ココナッツの冷たいカレー		●										●																	カレーソースの原材料の一部は、大豆、くるみを使用している商品と共通の設備で製造しております。
	魚のスリランカ風スパイスカレー												●														りんご		カレーソース原材料の一部の製造工場では、小麦・ごま・大豆・りんごを含む製品を製造しております。	
は	サンパール(豆と野菜のスパイスカレー)												●														りんご		カレーソース原材料の一部の製造工場では、小麦・ごま・大豆・りんごを含む製品を製造しております。	
	玉葱と鶏肉のカレー		●										●									●					りんご			
な	トマトと鶏肉のカレー			●																	●	●								
	茄子と鶏肉のスパイスカレー																					●	●							
は	7種の野菜のラタトゥイユカレー																				●	●								
	バターチキンカレー		●										●									●	●				りんご			
や	豚バラ煮込みとマンゴーのカレー			●											●							●	●							
	ぶどう山椒の麻婆カレー			●																	●	●		●						
ら	ほうれん草と豆のカレー			●																										
	野菜とココナッツのアジアンカレー		●										●																カレーソースの原材料の一部は、大豆、くるみを使用している商品と共通の設備で製造しております。	
	レモンチリの冷たいカレー		●																			●								

