

アレルギーとアレルゲンについて

アレルギーとは、食品に含まれる成分によって起こされる過剰な免疫反応をさします。

アレルギー反応を引き起こす原因物質をアレルゲンといい、アレルギー反応を引き起こすことが明らかになった食品のうち、発症数、重篤度から表示の必要性の高い7品目を特定原材料としています。

◆カレー屋あんらくんでは以下の表示をしています

特定原材料7品目

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに

表示を推奨する特定原材料に準ずるもの20品目

大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・あわび・いか・さば・鮭・イクラ・くるみ・山芋・松茸・オレンジ・キウイ・桃・りんご
バナナ・ゼラチン・ごま・カシューナッツ

アレルゲン物質27品目を含む商品に「○」を表示しております。

原材料にコンタミの可能性のあるものは「▲」を表示しております。

※コンタミ（コンタミネーション）とは？

食品を製造する過程で原材料として使用していないにも関わらず、製造する際に意図せずアレルゲンが混入してしまうことを言います。

※キムチ類

原材料にオキアミを含むものがあります。

特定原材料「えび」「かに」の範囲の対象外ではありますが、「○」を表示しております。

◆必ずお読みください

この一覧表には食材に含まれているものを表示しています。店舗での調理・盛り付けの際には細心の注意を払っておりますが、意図せず微量に混入する場合がありますことをご理解をお願いします。

調理器具・食器・揚げ油・食材の保管・調理場所は共有しております。

アレルゲン物質への感受性は個人個人で、あるいは体調で大きな差がございます。

最終的な判断は専門医にご相談の上、お客様ご自身でご判断頂きますようお願い致します。

原材料は都合により変わることがありますので随時更新致します。ご利用の際は最新のものをご確認くださいようお願い致します
店舗によりメニューが異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。