

Q-1 ■ 低アレルギーチキンセットの骨なしチキンはどういう調理過程ですか？

A-1 ■ 低アレルギーメニューのチキンは店内厨房でのフライ調理は行いません。

工場でフライされ1個ずつ個包装した骨なしチキン（冷凍）を、店舗のマイクロウェーブ（電子レンジ）で温めてご提供しています。

Q-2 ■ 低アレルギーチキンセットの原材料や添加物、アレルギーには何を使用していますか？

A-2

骨なしチキン	原材料／添加物／アレルギー
原材料	鶏肉（国産）、還元水あめ、食塩、粉末状植物性たんぱく（大豆を含む）、香辛料、衣（コーンフラワー、でんぷん、砂糖、デキストリン、香辛料、食塩、植物油脂）、揚げ油（パーム油）
添加物	加工デンプン、ポリリン酸 Na、調味料（アミノ酸）、膨脹材、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、パプリカ色素
アレルギー 27 品目中	「大豆」、「鶏肉」を含む

ケチャップ	原材料／添加物／アレルギー
原材料	トマト、糖類（果糖、砂糖）、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料
添加物	香辛料抽出物
アレルギー 27 品目中	含まない

米粉パン	原材料／添加物／アレルギー
原材料	米粉（国産）、なたね油、砂糖、食塩、ドライイースト
添加物	トレハロース、増粘多糖類
アレルギー 27 品目中	含まない

バナナケーキ	原材料／添加物／アレルゲン
原材料	バナナピューレー、砂糖、米粉、豆乳、植物油、調整豆乳粉末
添加物	加工デンプン、膨脹剤、乳化剤、香料、凝固剤
アレルゲン 27 品目中	「大豆」、「バナナ」を含む

トロピカーナ 100% オレンジ	原材料／添加物／アレルゲン
原材料	オレンジ
添加物	なし
アレルゲン 27 品目中	「オレンジ」を含む

Q-3 ■ メニューやポスターの下部に記載されている「※低アレルゲンメニューはアレルギー症状を発症しないことを保証するものではありません。ご注文の際の最終的な判断は、お客様ご自身でお願いします。」とはどのような意味ですか？

A-3 ■ 低アレルゲンチキンセットは特定原材料7品目を原材料に使用しておりませんが、店舗内には特定原材料を含む様々な食材が存在し同じ調理場内で調理しています。

そのため目に見えないレベルの粉末や細かな飛沫(ひまつ)の付着を100%防ぎきれずごく微量、意図せずにアレルゲンが低アレルゲンチキンセットへ混入してしまう場合があります。

食物アレルギーは、人によってその原因となるアレルゲンとその反応を引き起こす量が異なるため、メニューの特性をご理解頂きお客様ご自身で喫食可能かのご判断をお願いしております。