

Soup Stock Tokyo アレルギー情報

2019年3月29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し上がり頂く商品」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い合わせください。(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、取扱い商品が異なります。また掲載されていない商品につきましては別途お問い合わせください。(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	オレシ	カンシューナッツ	キムチ	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	

①スープ

あ	赤レンズ豆と白身魚のトルコ風スープ	●																		●								
	イタリア産トマトのミネストローネ																											
	ヴィシソワーズ	●																		●								
	雲南(ウナン)豆腐スープ			●													●			●	●							
か	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		●											●						●	●							
さ	オマール海老のピスク		●		●	●														●								
	温野菜とチーズのブラウンシチュー		●											●						●	●		●					
	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		●																	●	●							
	牛挽肉と豆もやしの韓国風雑煮	●												●						●	●							
	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		●																	●	●							
	ゴッホの玉葱のスープ		●																	●	●							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作られています。
	桜海老と春キャベツのクリームスープ		●		●																●	●						
	桜と春野菜のクリームスープ		●																	●	●							原材料の一部の製造工場では、ごまを含む製品を製造しております。
	3種のチーズときこのポタージュ		●																		●	●						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作られています。
酸辣湯(サンラータン)			●																●	●		●				●		
10種の野菜と鶏肉のスープ																			●	●								
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作られています*いわしは、えび、かに、いかに含む場合があります。*魚卵の原材料には魚介類が混入しております。	

		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	オレジン	カシューナッツ	ナッツ	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	●			●	●														●								
	仙台せりと帆立の柚子胡椒チャウダー		●	●																●	●					●		
	仙台麩とクレソンの中華風スープ	●		●											●					●	●		●				●	
	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)			●	●															●	●		●					ちりめんは、えび、かにを含む場合があります。
	とうもろこしとさつまいものスープ		●	●																●	●							
	とうもろこしとさつまいもの冷たいスープ		●	●																●	●							
	トマトと冬瓜(とうがん)の火鍋スープ	●		●											●					●	●		●					ゼラチン
	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				●	●		●												●	●							スープベースの一部に魚介類を含みます。	
鶏肉と玉葱のスープ		●	●	●										●					●	●							マッシュルームは、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。	
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		●	●											●					●	●		●					マッシュルームは、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。	
鶏むね肉とトマトの塩糍(しおこうじ)スープ																			●	●								
豚トロのトマトストログノフ		●	●											●					●	●		●					ゼラチン	
茄子と黒オリーブのシチリア風シチュー			●																●	●							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。	
菜の花のポターージュ		●																		●	●							
8種の野菜と鶏肉のスープ																			●	●							片栗粉の製造工場では小麦、大豆、乳の成分を含む商品も製造しております。	
パッパ・アル・ポモーロ		●	●	●										●					●	●							スープ中のパンは、卵、乳成分、落花生を使用している工場に製造しております。	
半熟玉子とグリーンピースのフレンチスープ	●																		●	●		●					マッシュルームは、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。	
フェルメールの“牛乳を注ぐ女”のスープ		●	●												●				●	●							原材料の一部の製造工場では卵、落花生、大豆を含む製品を製造しております。	
福をつつむ牡蠣のポッサムキムチスープ	●		●	●										●					●	●		●					原材料の一部の製造工場では かにの成分を含む製品を製造しております。	
福をはこぶ豚肉とレンティッキエのスープ			●	●															●	●		●						
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																			●	●							味付けのりは、小麦、大豆を含む製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。	
北海道産かぼちゃのスープ		●	●																	●	●							





