

# アレルギー物質について

株式会社ビー・ワイ・オー

だし茶漬けえん 共通  
だし茶漬け+肉うどんえん

2026年5月12日 現在

いつも「だし茶漬けえん」「だし茶漬け+肉うどんえん」をご利用いただき、誠にありがとうございます。

**注意事項を必ずご一読いただき  
お客様ご自身で判断いただきますよう  
お願いいたします**

## － 注意事項 －

アレルギー物質の表示は、メニュー毎に「特定原材料(8品目)」と「特定原材料に準ずるもの(20品目)」を表示しています。

アレルギー物質に対する感受性は、個々人により大きな差がございます。その時々体調などにより発症する可能性がございますので、ご理解の上**あくまでも目安として**ご確認をお願いいたします。

原材料を変更することに伴い、内容が変更になる場合がございます。

厨房内では、さまざまな種類の食品を扱っております。製造工場や店舗での製造・調理過程で、

**本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございますので、ご理解をお願いいたします。**

(例)調理器具、及び食器、揚げ油は共有しております。店舗で使用する食材は、共有の保管場所で、共有の器具を使用しております。

※お好みでお使いいただく醤油、ソース、ケチャップなどの調味料は、内容に含まれておりませんので、ご理解をお願いいたします。

それぞれ別々に表示してあります。  
すべての内容を必ずご確認ください。



# ■だし茶漬けメニュー

それぞれ別々に表示してあります。  
すべての内容を必ずご確認ください。



こちらの「だし茶漬けの出汁・おぼろ豆腐・季節のおばんざい・お漬物」は  
すべてのだし茶漬けにつきます。必ずご確認ください。

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミ	アヲツツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ナッツ	カシュー	アーモンド		
<b>■だし茶漬けの出汁</b>																															
出汁	●																●	●	●												
<b>■おぼろ豆腐</b>																															
おぼろ豆腐の胡麻ダレがけ	●																●													●	
<b>■季節のおばんざいのアレルギー物質 ※本日のおばんざいはスタッフにご確認ください</b>																															
金平牛蒡	●																●		●											●	
ひじき煮	●																●														
金平蓮根	●																●													●	
切干大根煮	●																●														
<b>■お漬物 ※本日のお漬物はスタッフにご確認ください</b>																															
あっさり白菜(赤)漬け	●																●														
きゅうりと広島菜漬け	●																●													●	
青菜入りきゅうり漬け	●																●														
青菜ミックス甘酢生姜風味漬け	●																●													●	
大根入り広島菜(赤)漬け	●																●													●	
大根、きゅうり、青菜漬け	●																●														

メニュー名	小麦	卵	乳	えび	かに	そば	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミ	アヲツツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ナッツ	カシュー	アーモンド		
<b>■メイン具材 ※メイン具材+白ごはんのみ</b>																															
季節の だし茶漬け	●																●														
鯛だし茶漬け	●						●	●									●													●	
うなぎのひつまぶし風	●	●															●													●	
明太子と高菜	●				●					●							●													●	
奄美大島 鶏飯風	●	●															●	●												●	
サーモンといくらの親子だし茶漬け	●										●						●	●							●					●	
山形だしと湯葉ちりめん	●				●												●													●	
小海老・小柱・磯天	●				●												●														
漬け鮭の漁師風	●																●													●	
釜揚げしらすと南高梅のだし茶漬け	●																●													●	
鮎のたたき香味和え	●																●													●	
PREMIUM海鮮ひつまぶし風だし茶漬け	●										●						●	●							●						



