

# Soup Stock Tokyo 冷凍商品 アレルギー情報



※本資料はSoup Stock Tokyoの「冷凍商品（パッケージ包装されたもの）」の情報を記載しております。「飲食店営業店舗で店内調理」した商品とは内容が異なりますのでご注意ください。必ずお手元の商品のパッケージ表示をご確認ください。

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なし）

- ・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。アレルギーは日本国内の法令に則って表示しております。該当する原料を使用している場合でも、含有量が1ppm以下など、法令で表示義務対象外のものは表示しておりませんのでご注意ください。
- ・商品内容の変更に伴い、情報は随時更新されますのでご注意ください。
- ・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）
- ・工場での食品製造工程では、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。

UPDATE 2018/10/16

	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
<b>スープ、カレー、料理用ベース、ソース等</b>																											
<b>あ</b> 赤レンズ豆と白身魚のトルコ風スープ		●																		●							
阿波尾鶏（あわおどり）の参鶏湯																			●	●							
無花果（いちじく）チャツネのキーマカレー		●	●											●					●	●	●						
ヴィシソワーズ		●																		●							
海老と玉子の淡雪スープ	●	●		●												●				●							
海老のフレンチカレー		●	●	●							●									●							
えんどう豆のグリーンポタージュ		●																		●							
えんどう豆の冷たいグリーンポタージュ		●																		●							
「大きな玉ねぎ」の白いポタージュ																											
オニオンクリームポタージュ		●												●						●	●						
オニオンスープ		●	●																	●	●						
オマール海老とずわい蟹のスープ		●		●	●															●		●					
オマール海老のビスク		●		●	●															●		●					
<b>か</b> 牡蠣（カキ）のポタージュ		●	●																	●							
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）											●																
ガスパチョ																											
カリフラワーとひよこ豆のスパイシーキーマカレー																				●							
完熟トマトのアホスープ	●		●																	●							
きのこと牛蒡のホワイトシチュー		●	●											●						●	●						
きのことさつまいものポタージュ		●												●						●	●						
牛挽肉ときこのカレー		●	●											●						●	●					●	
牛肉とトマトのハンガリー風スープ														●						●							
京丹後産バイ貝のスープ				●													●			●	●					●	
久米島産もずくとオクラのスープ																						●					
グリーンカレースープ ※原材料の一部に魚介類を含みます。				●																●							
黒胡麻の麻辣（マラー）スープ			●								●					●				●	●	●					
燻製牡蠣のホワイトチャウダー		●	●																	●	●						
ケールの優しいグリーンポタージュ		●																		●	●						
<b>さ</b> 3種根菜のミネストローネ			●											●													
酸辣湯（サンラータン）			●														●			●	●	●				●	
11種の根菜と豆乳のポタージュ		●																		●	●						

# Soup Stock Tokyo 冷凍商品 アレルギー情報



※本資料はSoup Stock Tokyoの「冷凍商品（パッケージ包装されたもの）」の情報を記載いたしております。「飲食店営業店舗で店内調理」した商品とは内容が異なりますのでご注意ください。必ずお手元の商品のパッケージ表示をご確認ください。

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なし）

- ・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。アレルギーは日本国内の法令に則って表示しております。該当する原料を使用している場合でも、含有量が1ppm以下など、法令で表示義務対象外のものは表示しておりませんのでご注意ください。
- ・商品内容の変更に伴い、情報は随時更新されますのでご注意ください。
- ・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）
- ・工場での食品製造工程では、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。

UPDATE 2018/10/16

	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
<b>スープ、カレー、料理用ベース、ソース等</b>																											
シェフの特製牛タンシチュー		●	●											●						●	●	●					
生姜入り和風スープ			●																	●	●						
生姜とオクラのミネストローネ																				●	●	●			●		
白い野菜のミネストローネ																				●	●						
菅谷衛さんの3種根菜のポタージュ		●																		●	●						
駿河湾産桜海老のクリームスープ		●		●																●	●						
素材を食べる「青森県産嶽きみ」の冷たいスープ		●	●																	●	●						
素材を食べる「アンデスレッド」のヴィシソワーズ		●																		●	●						
素材を食べる「安納芋 みつ姫」のスープ		●																			●						
素材を食べる「インカの目覚め」のスープ		●																			●						
素材を食べる「カリフラワー」の冷たいスープ		●																			●						
素材を食べる「五郎島金時」のヴィシソワーズ		●																		●	●						
素材を食べる「甚五右エ門芋（じんごえもんいも）」のスープ																					●						
素材を食べる「宿儺（すくな）かぼちゃ」のスープ		●																		●	●						
素材を食べる「とかちマッシュ」のスープ		●	●																		●						
素材を食べる「畑さんのとうもろこし」のスープ																					●						
素材を食べる「北海道とかち産白いうもろこし」の冷たいスープ		●	●																		●						
素材を食べる「北海道とかち産ピーツ」の冷たいスープ		●																			●						
素材を食べる「北海道美瑛産アスパラガス」のスープ		●												●						●	●						
素材を食べる「三浦さんのあやめ雪かぶ」のスープ		●																			●						
素材を食べる「山形県産舟形マッシュルーム」のスープ		●												●							●						
素材を食べる「和田さんのごぼう」のスープ		●												●						●	●						
玉葱と鶏肉のカレー											●										●						
チーズときのこのポタージュ		●	●																		●	●					
東京参鶏湯																					●						
東京ボルシチ			●											●						●	●						
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		●																		●	●						

# Soup Stock Tokyo 冷凍商品 アレルギー情報



※本資料はSoup Stock Tokyoの「冷凍商品（パッケージ包装されたもの）」の情報を記載いたしております。「飲食店営業店舗で店内調理」した商品とは内容が異なりますのでご注意ください。必ずお手元の商品のパッケージ表示をご確認下さい。

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なし）

- ・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。アレルギーは日本国内の法令に則って表示しております。該当する原料を使用している場合でも、含有量が1ppm以下など、法令で表示義務対象外のものは表示しておりませんのでご注意ください。
- ・商品内容の変更に伴い、情報は随時更新されますのでご注意ください。
- ・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）
- ・工場での食品製造工程では、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。

UPDATE 2018/10/16

	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
<b>スープ、カレー、料理用ベース、ソース等</b>																											
特製オマール海老のビスク		●		●	●														●			●					
トマトと鶏肉のカレー			●																●	●							
トマトと鶏肉のシチュー		●		●																●							
トムヤムクン ※原材料の一部に魚介類を含みます。				●	●														●								
富山県産白海老のビスク		●	●	●															●	●							
鶏のポタージュ		●	●																●	●		●					●
豚トロのトマトストロガノフ			●																●	●		●					●
な 茄子と牛挽肉の辛くないキーマカレー		●	●											●					●	●	●	●					●
茄子と鶏肉のスパイシーカレー																			●	●							
菜の花のポタージュ		●																	●	●							
生キャラメルいもの焦がしポタージュ		●																									
ニューイングランド風チャウダー		●																	●	●							
にんじんと赤パプリカの冷たいスープ				●																●							
人参とパプリカのポタージュ		●								●										●							
は バターチキンカレー		●									●									●							
花咲蟹の淡雪スープ	●	●			●															●							
比内地鶏の参鶏湯																			●	●							
饅饅（フカヒレ）と牡蠣のコンソメドゥーブル	●				●								●							●							
福井県産甘海老のチリビスク			●	●	●														●	●							
ブラウンシチュー		●	●										●						●	●							
ほうれん草と牡蠣のポタージュ		●																	●	●							
北海道産かぼちゃのスープ		●																		●							
北海道産かぼちゃの冷たいスープ		●																		●							
北海道産とうもろこしと鶏肉のシチュー		●	●	●									●						●	●							
北海道産帆立と蟹の京風ベシヤメルソース		●	●		●								●	●					●	●							
ま マルゲリータ		●																									
緑の野菜と岩塩のスープ																											
緑の野菜と岩塩の冷たいスープ																											
ミネストローネ																											
や 焼きパプリカの冷たいクリームスープ		●																		●							
野菜と大麦のビーフスープ			●										●						●	●		●					
野菜と鶏肉のトマトシチュー		●	●																	●							

