

フェアメニュー アレルギー・栄養成分情報

2020年3月5日

<アレルギーに関して>  
アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
アレルギー物質が混入する可能性があります。  
<栄養成分に関して>  
1人前(焼とりは1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(8品)								推奨(19品)											エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	備考							
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレノジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	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
室蘭 やきとり(北海道)			●												●			●	●			●					142	6.0	8.7	8.2	1.3	
松本 山賊焼(長野県)			●		●													●	●						●		301	12.2	14.8	27.7	1.1	
栃木 いもフライ(栃木県)			●		●	●												●							●		216	4.7	1.4	46.0	2.3	
佐賀 シシリアンライス(佐賀県)			●												●	●		●	●					●	●		369	8.0	16.2	46.6	1.6	
宮崎 辛麺(宮崎県)			●		●										●			●	●		●						315	13.0	9.1	42.4	5.6	

★たれ焼と塩焼について  
たれ焼、塩焼にそれぞれ使用している「やきとりのたれ」、「塩」のアレルギー物質(アレルゲン)は以下のとおりです。

メニュー	義務(8品)								推奨(19品)											備考											
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレノジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	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					
やきとりのたれ			●																							●	小麦は醤油由来				
塩																															

フェアメニュー アレルギー・栄養成分情報

2020年3月5日

<アレルギーに関して>  
 アレルギー物質(アレルゲン)に対する感受性は個人差がありますので、  
 専門医にご相談の上、お客さまご自身でご判断頂ますようお願いいたします。  
 ※アレルゲン情報は、仕入先・製造元からの情報をもとに確認しています。  
 ※全てのメニューを同一の厨房で調理しているため、調理の過程において、  
 アレルギー物質が混入する可能性があります。  
 <栄養成分に関して>  
 1人前(焼とりは1人前2串です。)あたりの栄養成分です。  
 仕入先・製造元・文部科学省「日本食品標準成分表2015版(七訂)」の情報をもとに、  
 当社にて算出した数値となっております。あくまでも目安としてご利用ください。

メニュー	義務(8品)								推奨(19品)											エネルギー (kcal)								
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレノジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	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
フェア																												85
抽香チューハイ(徳島県)																												165
すももチューハイ(山梨県)																												153
ラ・フランスチューハイ(山形県)																												108
ジャージー乳ヨーグルトのお酒 ロック(北海道)						●																						149
ジャージー乳ヨーグルトのお酒 ミルク割(北海道)						●																						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレノジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	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	エネルギー (kcal)
	義務(8品)								推奨(19品)											(kcal)								

Allergy and nutritional information for the Fair Menu

03/05/20

<Allergies>

As sensitivity to allergens differ by person, please consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.

\*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.

\*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.

<Nutrition>

Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers). The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology.

Menu item	Obligated (8 items)								Recommended (19 items)											Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Carbohydrates (g)	Sodium chloride equivalent (g)	Notes									
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Walnuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy							Chicken	Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin	
Muroran Yakitori (Hokkaido)			●												●					●								142	6.0	8.7	8.2	1.3		
Matsumoto Sanzokuyaki (Nagano)			●		●															●	●					●		301	12.2	14.8	27.7	1.1		
Tochigi Imo-fried (Tochigi)			●		●	●														●	●					●		216	4.7	1.4	46.0	2.3		
Saga Sicilian Rice (Saga)			●		●										●					●	●					●		369	8.0	16.2	46.6	1.6		
Miyazaki Karamen (Miyazaki)			●		●										●	●				●	●	●				●		315	13.0	9.1	42.4	5.6		

★Grilling with yakitori sauce and salt

Allergens of yakitori sauce and salt used in yakitori sauce grilling and salt grilling are as follows.

Menu item	Obligated (8 items)								Recommended (19 items)											Notes														
	Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Walnuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy		Chicken	Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin						
Tare (Yakitori Sauce)			●													●				●	●						●						Wheat is soy sause-based	
Shio (Salt)																																		

Allergy and nutritional information for the Fair Menu

03/05/20

<Allergies>  
 As sensitivity to allergens differ by person, please consult with a physician and decide for yourself if the food is safe.  
 \*Allergen information is confirmed based on information from suppliers and manufacturers.  
 \*All menu items are prepared in the same kitchen so allergens may mix into other dishes during the preparation process.  
 <Nutrition>  
 Nutrition information is for 1 portion (1 portion of yakitori skewers is 2 skewers).  
 The numbers are calculated based on information from suppliers, manufacturers and the STANDARD TABLES OF FOOD COMPOSITION IN JAPAN - 2015 - (Seventh Revised Edition) from the Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology.

Menu item		Obligated (8 items)								Recommended (19 items)											Calories (kcal)								
		Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Walnuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy		Chicken	Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin
Fair	Yuko Sho-Chu Highball(Tokushima)																											85	
	Sumomo Sho-Chu Highball(Yamanashi)																												165
	La France Sho-Chu Highball(Yamagata)																												153
	Jersey Milk Yogurt no Osake on the rocks(Hokkaido)						●																						108
	Jersey Milk Yogurt no Osake with milk(Hokkaido)						●																						
		Shrimp	Crab	Wheat	Soba buckwheat	Eggs	Milk	Peanuts	Walnuts	Abalone	Squid	Salmon roe	Orange	Cashew nuts	Kiwifruits	Beef	Sesame	Salmon	Mackerel	Soy	Chicken	Bananas	Pork	Matsutake mushroom	Peaches	Japanese yam	Apples	Gelatin	Calories (kcal)
		Obligated (8 items)								Recommended (19 items)											(kcal)								