

食物アレルギー基本ポリシー（体験教室）

1. はじめに

モクモクでは、食物アレルギーをお持ちの方にも安心して体験教室をお楽しみいただけるよう、「アレルギー基本ポリシー」を定め、これに基づいた対応を行っています。

2. 食物アレルギーについて

アレルギーの原因となる物質（アレルゲン）を含む食材については、食品表示法により、次のとおり、加工食品に表示が義務付けられ又は推奨されています。

■特定原材料 8品目 表示義務あり えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

■特定原材料に準ずる 20 品目 表示義務なし（表示を推奨）

アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

3. 体験教室で使用する材料について

体験教室では、一年を通じて、特定原材料 8品目のうち、小麦、卵、牛乳を使用した教室を実施しています。上記 3 品目を含むすべての材料を、同一厨房内で計量しています。また、同教室内にて特定原材料を含む教室が実施されるため、どの教室メニューでも微量にアレルゲンが混入する場合があります、アレルゲンの完全な除去は困難です。

※（アーモンドプードルについて）

パン教室、タルト教室では、アーモンドプードルを使用します。原料はアーモンド(木の実類)で、落花生(豆類)とは異なるものです。タルト教室では除去ができませんが、パン教室ではアーモンドプードルを使用せずにつくることができます。

4. 使用材料の情報開示について

体験教室では、安心して体験できるように、ご希望に応じて使用材料の詳細について情報開示をしています。お電話にてお問い合わせください。

5. 個別のご要望について

上記をご理解いただいたうえで、個別の対応が必要な場合は、2週間前までにご連絡ください。なお、当日の予約状況等により、ご希望に応じられない場合があります。ご了承ください。

食物アレルギー基本ポリシー（PaPaビアレストラン）

1. はじめに

モクモクでは、食物アレルギーをお持ちの方にも安心してお食事をお楽しみいただけるよう、「アレルギー基本ポリシー」を定め、これに基づいた対応を行っています。

2. 食物アレルギーについて

アレルギーの原因となる物質（アレルゲン）を含む食材については、食品表示法により、次のとおり、加工食品に表示が義務付けられ又は推奨されています。

■特定原材料 8品目 表示義務あり えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

■特定原材料に準ずる 20 品目 表示義務なし（表示を推奨）

アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

3. PaPaビアレストランで使用する食材について

PaPaビアレストランでは、特定原材料8品目のうち、特に小麦、卵、牛乳は一年を通じて使用しています。また、上記 3 品目を含むすべての材料を、同一厨房内で調理しています。

■店並びに工房で使用している調理器具・食器類のアレルゲンの食材の使い分けはしていません。

■パスタボイラー等では、パスタやウィンナーやぜんざいの白玉、野菜等を同じお湯でゆでています。

■揚げ油の使用に関してもアレルゲンの含まれる食材（コロッケ等）と同一のフライヤーを使用しています。

■食材の都合等でメニュー表示のない料理が出る可能性があります。

また、不特定多数のお客様がご自分で料理をとるバイキングスタイルには、以下のような特徴があります。

- ・料理トングの取り間違いや別の料理へ置いてしまう事によって、食材混入の可能性がある
- ・料理を取る際に食材が落下して、混入する可能性がある
- ・メニューカードが落下するなど料理名の勘違い
- ・その他

以上の状況により、微量にアレルゲンが混入する場合があります、アレルゲンの完全な除去は困難です。

4. 使用材料の情報開示について

PaPaビアレストランでは、安心してお食事いただけるように、ご希望に応じて使用材料の詳細について情報開示をしています。毎月メニューが変更になります。当日、スタッフにお声掛けいただくか、事前にお電話にてお問い合わせください。当月のメニューは前月末に情報開示いたします。

5. 食事の持ち込みについて

上記をご理解いただいたうえで、お食事が困難な場合は、お食事をお持ち込みいただくことができます。離乳食、重度アレルギー、流動食、ハラル等を想定しています。なお、お持ち込みいただいた場合でも、PaPaビアレストラン利用料は頂戴いたします（減額はありませぬ）。

食物アレルギー基本ポリシー（BuuBuuハウス）

1. はじめに

モクモクでは、食物アレルギーをお持ちの方にも安心してお食事をお楽しみいただけるよう、「アレルギー基本ポリシー」を定め、これに基づいた対応を行っています。

2. 食物アレルギーについて

アレルギーの原因となる物質（アレルゲン）を含む食材については、食品表示法により、次のとおり、加工食品に表示が義務付けられ又は推奨されています。

■特定原材料 8品目 表示義務あり えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

■特定原材料に準ずる 20 品目 表示義務なし（表示を推奨）

アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

3. BuuBuuハウスで使用する食材について

BuuBuuハウスでは、特定原材料8品目のうち、主に揚げ物について小麦、卵を使用しています。また、上記 2 品目を含むすべての材料を、同一厨房内で調理しています。

■店並びに工房で使用している調理器具・食器類・鉄板のアレルゲンの食材の使い分けはいたしておりません。

■揚げ油の使用に関してもアレルゲンの含まれる食材（コロッケ等）と同一のフライヤーを使用しています。

■食材の都合等でメニュー表示のない料理が出る可能性があります。

以上の状況により、微量にアレルゲンが混入する場合があります、アレルゲンの完全な除去は困難です。

4. 使用材料の情報開示について

BuuBuuハウスでは、安心してお食事いただけるように、ご希望に応じて使用材料の詳細について情報開示をしています。当日、スタッフにお声掛けいただくか、事前にお電話にてお問い合わせください。

5. 食事の持ち込みについて

上記をご理解いただいたうえで、お食事が困難な場合は、お食事をお持ち込みいただくことができます。離乳食、重度アレルギー、流動食、ハラル等を想定しています。

食物アレルギー基本ポリシー（農村料理の店もくもく）

1. はじめに

モクモクでは、食物アレルギーをお持ちの方にも安心してお食事をお楽しみいただけるよう、「アレルギー基本ポリシー」を定め、これに基づいた対応を行っています。

2. 食物アレルギーについて

アレルギーの原因となる物質（アレルゲン）を含む食材については、食品表示法により、次のとおり、加工食品に表示が義務付けられ又は推奨されています。

■特定原材料 8品目 表示義務あり えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

■特定原材料に準ずる 20 品目 表示義務なし（表示を推奨）

アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

3. 農村料理の店もくもくで使用する食材について

農村料理の店もくもくでは、特定原材料8品目のうち、特に小麦、そば、卵、牛乳は一年を通じて使用しています。また、上記 4品目を含むすべての材料を、同一厨房内で調理しています。

■店並びに工房で使用している調理器具・食器類のアレルゲンの食材の使い分けはいたしておりません。

■揚げ油の使用に関してもアレルゲンの含まれる食材（天ぷら等）と同一のフライヤーを使用しています。

■食材の都合等でメニュー表示のない料理が出る可能性があります。

以上の状況により、微量にアレルゲンが混入する場合があります、アレルゲンの完全な除去は困難です。

4. 使用材料の情報開示について

農村料理の店もくもくでは、安心してお食事いただけるように、ご希望に応じて使用材料の詳細について情報開示をしています。当日、スタッフにお声掛けいただくか、事前にお電話にてお問い合わせください。

5. 食事の持ち込みについて

上記をご理解いただいたうえで、お食事が困難な場合は、お食事をお持ち込みいただくことができます。離乳食、重度アレルギー、流動食、ハラル等を想定しています。