アレルギー品目一覧表＜NO.1＞

※ 期間限定商品はメニューに記載しております

2026年8月現在

分類	商品名	食品名	表示が義務付けられた特定原材料(9品目)									表示が推奨されている原材料(20品目)																				
			卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ	カシューナッツ	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	さけ	さば	ゼラチン	リンゴ	ごま	オレンジ	バナナ	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	もも	やまいも	マカダミアナッツ	アーモンド	ピスタチオ
ラーメン・つけ麺	ラーメン ／ チャーシューメン		△		●							●		●	●																
	お子様ラーメン・セット	ラーメン(焼豚・コーン)	△		●							●		●	●																
		アップルジュース																	●												
		カルアップジュース		●																											
		フライドポテト																													
		ふりかけ(鮭)	●	●	●										●	●				●											
	野菜ラーメン		△		●							●		●	●					●											
	炒め野菜ラーメン		△		●							●		●	●					●											
	味玉ラーメン	ラーメン(メンマ・焼豚・ネギ)	△		●							●		●	●																
		味玉	●		●										●				●												
	彩ラーメン	ラーメン(焼豚・メンマ)	△		●							●		●	●																
		味玉	●		●										●				●												
		キムチ			△							△			△																
	煮込みバラ肉ラーメン		△		●							●		●	●					●											
	味噌豚骨ラーメン 辛味噌ラーメン ※煮込みバラ、辛味噌野菜も アレルギー物質は同じです	生麺	△		●																										
		味噌とんこつスープ			●							●		●	●		●			●												
		焼豚			●							●			●																
		フライドオニオン			●										●																
		白ゴマ																		●											
		辛味噌タレ			●							●			●					●											
	醤油ラーメン (千葉の店舗のみ販売)	生麺	△		●																										
		スープ		●	●							●	●	●	●			●		●											
		メンマ			●							●			●																
		魚粉			●												●														
トッピング	生卵		●																												
	味玉		●		●										●				●												
	温泉卵		●																												
	コーン																														
	キムチ				△							△			△																
	メンマ				●							●			●																
	赤だれ(千葉の店舗のみ)				●							●			●					●											
	黒だれ(千葉の店舗のみ)											●																			
一品・おつまみ	ぴり辛餃子 黒豚餃子	餃子		●	●							●			●					●											
		餃子タレ・ラー油			●										●					●											
	鶏の唐揚げ ※揚げ油を共有	付け合せの マヨネーズ抜きも同じ	●		●							●		●	●																
	フライドポテト ※揚げ油を共有	トマトケチャップ含む																													
	ゲソの唐揚げ ※揚げ油を共有		△	△	●			△							●									●							
	鉄板 豚肩ロース				●							●			●					●											
	焼豚もやし				●							●			●					●											
	四種盛		●		●							●			●				●												
	焼豚 ／ 煮込みバラ				●							●			●																
	野菜盛 ／ 炒め野菜				●							●			●					●											

●＝原材料にアレルギー物質を含んだ製品を使用しております

△＝原材料には使用しておりませんが、アレルギー物質を含む製品と製造ラインを共有しております

アレルギー物質記載内容は　店舗調理前の原材料、加工品に基づく内容としております。
店舗内では同一の調理器具を用いて調理、食器等も共有しており、調理行程における アレルギー物質の二次混入の可能性もございます。
アレルギー物質に対する感受性の強い方は、担当医師とご相談の上、お客様自身が最終的にご判断くださいますようお願い申し上げます。

アレルギー表示一覧表＜NO.2＞

※ 期間限定商品はメニューに記載しております

2026年8月現在

分類	商品名	食品名	表示が義務付けられた特定原材料(9品目)									表示が推奨されている原材料(20品目)																				
			卵	乳	小麦	蕎麦	落花生	エビ	カニ	くるみ	カシューナッツ	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	さけ	さば	ゼラチン	リンゴ	ごま	オレンジ	バナナ	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	もも	やまいも	マカダミアナッツ	アーモンド	ピスタチオ
ご飯物	厚切り豚丼		●		●							●			●					●											
	温玉丼		●		●			●				●			●																
	明太丼				●			●							●																
	チャーシュー丼		●		●							●			●																
	塩だれ豚丼キムチ添え				●							●			●					●											
	豚生姜焼き丼				●							●			●																
	特製豚丼		●		●							●			●																
	チャーマヨ丼		●		●			●				●			●																
	温玉豚丼		●		●							●			●																
	マヨ唐丼		●		●			●				●		●	●																
	ねぎ塩チャーシュー丼				●							●			●																
	そぼろ温玉丼		●		●							●		●	●																
	辛そぼろ丼		●		●			●				●		●	●					●											
	鉄板チャーハン（全種類共通）		●	●	●							●	●	●	●					●											
薬味	にんにく唐がらし				●							●			●																
	ラーメンタレ				●							●			●																
	ラー油																			●											
	酢				●																										
	マヨネーズ		●		●										●																
	トマトケチャップ																														
	黒コショー																														
お持ち帰り商品	カンタン麺		●		●							●		●	●																
	餃子トレイ	餃子		●	●							●			●					●											
		餃子タレ・ラー油			●										●					●											
	キムチ				△							△			△																
デザート類	ガリガリ君	コーラ・ソーダ・梨	△	△															●												
	ミニクーリッシュ	バニラ	●	●																											
	ぐるぐるゼリー		△	△	△														●												
	ポップキャンディー	グレープ/メトン/ストロベリー		△																											
		オレンジ		△																	●										
	アメボー			△	△																										

●＝原材料にアレルギー物質を含んだ製品を使用しております

△＝原材料には使用しておりませんが、アレルギー物質を含む製品と製造ラインを共有しております

アレルギー物質記載内容は　店舗調理前の原材料、加工品に基づく内容としております。
店舗内では同一の調理器具を用いて調理、食器等も共有しており、調理行程における アレルギー物質の二次混入の可能性もございます。
アレルギー物質に対する感受性の強い方は、担当医師とご相談の上、お客様自身が最終的にご判断くださいますようお願い申し上げます。