

2025年9月26日

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

## 【重要】食物アレルギー対応に関するお知らせ

平素より当館をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

この度、食物アレルギーをお持ちのお客様に安心してお食事をお楽しみいただくため、アレルギー対応に関する当館の考え方と方針をあらためてご案内させていただきます。

当館では、お客様の安全を最優先に考え、アレルギー事故防止に努めております。しかしながら、多様なアレルギー症状や、調理過程におけるアレルゲン物質の微量混入を完全に防ぐことは、当館の調理環境では困難な状況です。

何卒ご理解いただき、ご自身の状況に合わせて最終的なご判断をいただけますようお願い申し上げます。

### ■ アレルギー対応の基本方針

#### ◎ アレルゲン食材の対応について

一部の特定アレルゲン（えび、かに、貝など）については、固形物として取り除くことができる食材は可能な限り代替食材のご用意に努めさせていただきます。ただし、すべての食材や、微量でも重篤なアレルギー症状を引き起こすケースには対応できかねます。

#### ◎ 加工食品について

だし、つなぎ、調味料などに含まれるアレルゲン物質につきましては、原材料の確認が困難な場合があります、アレルゲン除去の対応はできかねます。

#### ◎ 調理環境について

全ての調理は、共通の調理器具、共通の厨房で行っております。細心の注意を払って調理しておりますが、調理過程においてアレルゲン物質が微量に混入する可能性がございます。

### ■ 朝食について

当館の朝食は、原則バイキング形式でのご提供となります。多種多様なメニューを同じ場所で提供しているため、アレルゲン物質の交差汚染を完全に防ぐことが困難です。そのため、安全上の観点から、朝食におけるアレルギー対応はお断りさせていただいております。

### ■ 重篤なアレルギー症状をお持ちのお客様へ

重篤なアレルギーをお持ちの方や、NG 食材が多岐にわたる方には、安全を最優先するため、お客様ご自身でご安心してお召し上がりいただける食品のお持ち込みをおすすめさせていただく場合があります。お持ち込みいただいた食品は、電子レンジでの温めなどお手伝いできますので、お気軽にお申し付けください。

ご予約前に、アレルギーの状況についてお電話でご相談いただければ、当館での対応可能な範囲の詳細や、ご持参いただく際の注意点などをご案内させていただきます。  
お気軽にご相談ください。

お客様のご理解とご協力を何卒お願い申し上げます。

株式会社 森秋旅館