

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、製造者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 7 品目 表示義務あり
えび、かに、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）
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

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 7 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。