

# メニュー全情報

1. 食べ残したお料理のお持ち帰りについて
2. メニュー別・栄養成分・アレルギー物質一覧

※ 当店で使用しているお米は、国産米を中心に、外国産をブレンドした米を使用しております。一部の店舗につきましては、国産米のみを使用しております。詳しくは店員までお問い合わせください。

原産地情報は随時変更があるため、HP内「食材の原産地情報」からご参照ください。

[https://www.yoshinoya.com/pdf/producing\\_area/](https://www.yoshinoya.com/pdf/producing_area/)

**吉野家**

**YOSHINOYA**

## 当店のお料理をお持ち帰りされるお客様へ

お料理のお持ち帰りは、お客様の責任においてお願い申し上げます。  
食品安全の観点から、以下の点ご理解をお願いいたします。

- ・ 気温が上昇する**6月～9月**はお持ち帰りをご遠慮いただいております。
- ・ 時間が経過することにより食中毒のリスクが高まります。
- ・ 帰宅までに時間がかかる場合のお持ち帰りはご遠慮ください。
- ・ お料理は**お客様ご自身でお詰めいただく**ようお願いいたします。  
※お詰めいただく前に**手洗い・手の除菌**をされることをおすすめいたします
- ・ **お持ち帰りは、加熱が十分にされているお料理**とさせていただきます。  
※店舗で未加熱のトッピングや付け合わせはできるだけ取り除いてください。  
※玉子、半熟玉子、とろろがかかったものは、お持ち帰りをご遠慮ください。
- ・ お持ち帰りいただいた料理は、すぐに**冷蔵庫**におしまいいただくか、**できるだけ速やかにお召し上がり**ください。
- ・ **必ず中心まで十分に加熱**してお召し上がりください。
- ・ 電子レンジで加熱する場合は、**電子レンジに対応した別の容器**に移してください。
- ・ 少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはおやめください。

消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項」参照

株式会社吉野家

2023.10.2

# メニュー別・栄養成分・アレルギー物質一覧

- 吉野家メニュー
- C&Cメニュー
- そば処メニュー
- 地域限定メニュー



店舗により、販売メニューが異なります。限定メニューはページ下部に記載しております。

1. 栄養成分値は、配合に基づいた推定値です。ひとつひとつ手作りしているため、実際の商品は数値に誤差がでる場合がございますのでご了承ください。
  2. 0.05g未満の含有量の場合でも「0.0」表記とさせて頂いておりますのでご了承下さい。
  3. アレルギー情報・栄養成分値にはお好みでお使いいただく調味料類は含まれておりません。調味料類は別に記載しております。
  4. アレルギー情報は商品の原材料を調べたものです。(○:原材料に含みます。 ▲:原材料「あさり」には『かに』が共生しています。 原材料「あおさ」は『えび』『かに』が混ざる漁法で採取されています。)
  5. 揚げ物は全て同じフライヤーで揚げています。その他、調理の過程において商品間・原材料間でのアレルギー物質の偶発的混入の可能性がございます。
  6. アレルギー物質に対する感受性は、個人により大きな差があります。このデータを参考に、最終的な判断は専門医に相談されることをおすすめします。
- ※ 詳細につきましては、お客様相談室(0120-69-5114)にお問い合わせください。







