

お客様各位

食物アレルギー対応ポリシーについて

平素よりアオアヲ ナルト リゾートをご利用いただきまして誠にありがとうございます。
当ホテルではお客様の安全を最優先とし、適切なアレルギー対応の重要性を認識し、
料理を安全に召し上がっていただくために「食物アレルギー対応ポリシー」を定めました。

1. 食物アレルギー対応について

- ・レストランおよび宴会場の各厨房は、日常の調理作業において、特定原材料である「卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ」等のアレルギー物質を含む食品や食材を取り扱っており、同一の調理器具・食用油を使用して調理を行っております。調理器具類は十分に洗浄を行っておりますが、厨房内の施設環境により微量のアレルギー物質が料理に混入する可能性があります。その為、微量なアレルギー物質が混入する可能性があり、アレルギーの完全な除去は困難であることを予めご案内申し上げます。
- ・使用食材につきましては、製造元・仕入先から提供される情報をもとに確認しております。
- ・ご注文の可否につきましては、お客様の最終的なご判断をお願い申し上げます。

2. 食物アレルギーを持つお客様に対するご案内について

- ・レストラン・宴会場に提供するビュッフェ形式での料理につきましては、原則として表示の義務がある特定原材料 8 品目の使用についての表示をしております。特定原材料に準ずる 20 品目（表示推奨）については表示義務がなく、取引先から正確な情報を入手することが困難な場合があるため、表示しておりません。

特定原材料 8 品目…卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ

※2023年3月に食品表示法が改正されて、くるみが特定原材料に追加されました。

くるみのアレルギー義務表示に対応するための猶予期間（経過措置期間）は、2025年3月31日まで。

よって、くるみのアレルギー義務表示に対応していない食品もございます。

特定原材料に準ずる 20 品目…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・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

- ・ビュッフェ形式以外のレストランの提供料理については、事前のご相談によりご提供が可能な範囲においてご用意をさせていただきます。
- ・アレルギー対応に関するご予約は、原則 3 日前までとなります。それ以降のお申し出については、食材等の仕入れ状況によって対応できない場合がございます。
- ・アレルギー情報はレストラン WEB 予約時にご申告いただく事ができます。ホテルホームページの「レストラン予約」又は以下 QR コードよりお申し込みください。⇒<https://www.aoawo-naruto.com/publics/index/316/>



- ・食物アレルギー症状が重篤な場合や、アレルギーの完全除去を希望される場合には、やむを得ずお食事の提供をお断りさせていただく場合がございます。その場合、お食事のお持ち込みをお受けいたしますので、ご予約時にお申し付けください。

※全施設共通のご案内として、お召し上がりいただけるレトルトパウチ食品等をお客様ご自身で予めご購入いただき、お持ち込みいただくことをお願いしております。ご希望により、お持ち込みいただいたレトルトパウチ食品等はお預かりして、弊ホテルの厨房で加温してご提供いたします。


※お持ち込みが可能なレトルトパウチ食品等は、熱溶解により密封され、加圧加熱殺菌された未開封のものに限らせていただいております。お客様自身でご調製された食品のお持ち込みは、食品衛生管理上の理由によりご遠慮いただいております。

3. お客様よりホテルにご開示いただく情報について

お客様より食物アレルギーに関するご相談をいただく際には、事前に必要な情報をご開示いただけるようお願いしております。

必要な情報として以下の「食物アレルギー情報・詳細確認書」を元にご確認させていただきますことを予めご了承下さい。

食物アレルギー情報確認書



このたびはアオアワナルトリゾートをご予約下さいまして誠にありがとうございます。
お手数とは存じますが、アレルギー情報について以下の項目にご記入の上、
ご返信下さいますようお願い致します。

☆ なお、当館にはアレルギー専用の別室厨房がございません。細心の注意をはらって作業を行いますが、
通常の調理と同じ厨房で調理しておりますため、わずかな成分までの除去はお約束致しかねますこと、
予めご了承下さい。

① ご宿泊予定日： _____ 年 _____ 月 _____ 日 ~ _____ 泊

② ご予約名 _____ 様

③ アレルギーをお持ちのお客様名 _____ 様 (_____ 歳)

④ ご利用レストラン名 _____

! 該当の種類を囲んで下さい

_____ 月 _____ 日	朝食・昼食・夕食	レストラン名 _____
_____ 月 _____ 日	朝食・昼食・夕食	レストラン名 _____
_____ 月 _____ 日	朝食・昼食・夕食	レストラン名 _____
_____ 月 _____ 日	朝食・昼食・夕食	レストラン名 _____
_____ 月 _____ 日	朝食・昼食・夕食	レストラン名 _____
_____ 月 _____ 日	朝食・昼食・夕食	レストラン名 _____

⑤ ご持参になる調味料や食材があればお知らせ下さい。

⑥ アレルギー反応のある下記アレルゲンに○印をご記入下さい。

小麦	卵	乳	海老	かに	そば	落花生	くるみ
大豆		牛肉		豚肉		鶏肉	
ゼラチン		さば		鮭		イクラ	
いか		あわび		山芋		松茸	
りんご		桃		オレンジ		バナナ	
キウイフルーツ		アーモンド		カシューナッツ		ごま	

その他にお持ちのアレルギーがございましたらお知らせ下さい。

- ▶ 小麦アレルギーをお持ちのお客様にお伺いします。醤油・味噌・酢など市販の調味料は召し上げますでしょうか。

- ▶ 大豆アレルギーをお持ちのお客様にお伺いします。醤油・味噌・サラダオイルなど市販の調味料は召し上げられますでしょうか。

- ▶ レストラン「海風」をご利用のお客様にお伺いします。ご同席の方のアレルゲン食材を同じ焼き網で焼いても差し支えございませんでしょうか。焼き網の共用が無理な場合は、ご同席の皆様と同じアレルギー対応メニューをご提供致します。

☆ ご朝食は、お客様の自己責任にてビュッフェをご利用いただいております。
別途ご準備が必要な場合は3日前までにお申し付け下さい。

以上、ご協力ありがとうございました。

その他、必要に応じて以下事項も、伺わせていただく場合がございます。

- ① お食事をされる際、お付き添いの方の有無について
- ② アナフィラキシーショックを起こした場合の対処方法について (※エピペンを持参され、お付き添いの方が使用できるかどうか)
- ③ 万が一の場合の緊急連絡先について
- ④ その他、個人的にホテル側が把握しておくべき情報など

以上の通り、厨房内の施設環境により食物アレルギーへの対応には限りがございます。ご提供が可能な範囲内において、料理のご用意をいたしておりますが、ご利用にあたっては、お客様自身のご体調や主治医とご相談の上、ご判断をいただきますようお願い申し上げます。