

食物アレルギー ヒアリングシート

Food Allergy Interview Sheet

お食事のご利用に際しまして、食物アレルギー症状をお持ちのお客さまにつきましては、下記項目のご記入をいただき
内容を検討した上で個別に対応をさせていただいております。 **なお、重度の食物アレルギー体質(コンタミネーション含む)のお客さまからのご要望にはお応え
できない場合もございます。**また、メニューは全て同じ調理場内で調理しており、特定8品目を含め混入(コンタミネーション) の可能性がございます。 専門
医にご相談の上、お客さまご自身で最終的なご判断をいただきますようお願いいたします。□

We handle customers who have food allergies on an individual basis once the below form has been filled out and the details checked. **Please note that
we may not be able to accommodate the requests of customers who have severe food allergies(including contamination).** In addition, all dishes on our
menu are cooked in the same kitchen, and there is a possibility of cross-contamination, including with the eight major food allergens. We ask that
customers consult a medical specialist and make your own final decision.

ご利用日時 Date and time of reservation	年 月 日 () Year Month Date ()				: ~ :			
ご利用内容 Details of reservation	宿泊 レストラン 宴会 婚礼 Accommodation Restaurant Banquet Wedding				その他 () Others ()			
レストラン名 ・ ご宴席名 Name of restaurant/banquet hall								
ご予約者名 (法人名・ご担当者 名) Name of person who made the reservation (Company name or contact name)	様			ご利用人数 No. of people	大人 名 ・ お子さま 名 ・ 幼児 名 Adults / Children / Children under school age			
ご住所 Address	〒							
ご連絡先 Contact details	電話 TEL:				FAX FAX:		メールアドレス Email:	
アレルギー食対応 ご本人 Details of person/s with food allergies	氏名 Name	様			年齢 Age	歳 ヶ月 (years and months)	性別 Gender	男性 ・ 女性 Male / Female

食物アレルギー反応が発症する品目を○で囲んでください。
Please circle the ingredients that cause food allergy reactions.

表示義務 8品目 (特定原材料) Mandatory labelling 8 major allergens (Specified ingredients)	えび Shrimp	かに Crab	くるみ Walnuts	小麦 Wheat	そば Buckwheat	落花生 Peanuts	乳 Dairy
	卵 (非加熱・加熱) * 卵アレルギーの方のみご記入ください→つなぎ (OK ・ NG) Egg (Non-heated/heated) * Please fill in only if you are allergic to eggs → Filler (OK / NG)						
表示推奨 20品目 (特定原材料に 準ずるもの) Labelling recommended 20 allergens (foods equivalent to specified ingredients)	アーモンド Almonds	あわび Abalone	いか Squid	いくら Salmon roe	オレンジ Orange	カシューナッツ Cashew nuts	キウイフルーツ Kiwi fruit
	牛肉 Beef	ごま Sesame	さけ Salmon	さば Mackerel	大豆 Soybean	鶏肉 Chicken	バナナ Banana
	豚肉 Pork	マカダミアナッツ Macadamia nuts	もも Peach	やまいも Yam	りんご Apple	ゼラチン Gelatin	
注意 * ペカンナッツ(ペリカンナッツ)はくるみアレルギーに含まれる * 栗はナッツ類アレルギーに含まれる Note * Pecan nuts (pelican nuts) are included in walnut allergies * Chestnuts are included in nut allergies							

下記の事項に該当する方はご記入をお願いいたします。
Please fill out the below form if any of the following items apply to you.

チェックした食材の「エキス」でもアレルギー症状を発症する Does the extract of the checked ingredient/s cause an allergic reaction?	発症する Can cause a reaction	・□ ・	発症しない Does not cause a reaction
チェックした食材の加熱・非加熱での発症の有無 Would the ingredient/s above cause a reaction even Cooked or Not Cooked?	加熱しても発症する Can cause a reaction even if it is cooked	・□ ・	加熱すれば発症しない Does not cause a reaction if cooked
チェックした食材のアレルギー・嗜好(好み)・宗教上の分類 Are the ingredients you have checked due to an allergy, dietary preference or religious dietary restriction?	アレルギー Allergy	・□ ・	宗教 Religious dietary restriction
調理器具や油の併用について。(調理過程においてコンタミネーションが発生する場合がございます) Regarding the combined use of cooking utensils and oil. (Contamination may occur during the cooking process)			
洗浄済みの調理器具の併用 : 問題あり・問題なし 揚げ油の併用 : 問題あり・問題なし Combined use of cleaned cooking utensils: Problems / No problems Combined use of frying oil: Problems / No problems			
その他、使用不可食材および調味料について具体的にご記入ください。 Please specify any other ingredients or seasonings that you cannot eat.			
過去に発症されたアレルギー症状について具体的にご記入ください。 Please provide further details on past allergic reactions.			

■ 全ての項目が記入必須事項となります。ご記入をお願いいたします。ご記入後、担当者もしくはメールアドレス宛にご送付ください。
All fields are required to be filled out. Please fill them out. After filling them out, please send them to the email address provided.

mivakojima-h.info@tokyuhotels.co.jp

■ ご記入いただいた個人情報は弊社にて厳重に管理し、お食事提供の為のホテル内スタッフの情報共有のみに利用致します。
The personal information you provide will be strictly managed by our company and will only be used to share information with hotel staff for the purpose of providing meals.



宮古島 東急ホテル&リゾート

ホテル担当者確認欄 Check Sheet for Hotel Staff				
①予約受付	②販促担当	③料飲担当者	④料飲支配人	⑤料理長
/	/	/	/	/
⑥洋食調理担当者	⑦和食調理担当者	⑧ベストリー担当者	⑨当日調理	⑩当日サービス
/	/	/	/	/