


STICK SWEETS FACTORY アレルゲン・栄養情報

○ → 使用している原材料

△ → ラインコンタミネーション（同一ラインで製造しているほかの製品のアレルギー物質が微量混入する可能性を示すもの）がある原材料

× → 精製工程によりアレルゲンが完全に除去されている原材料

2017年9月14日現在

	特定原材料 (7大アレルゲン)						特定原材料に準ずるもの													L I P F E N I L A R A M I N 含 有 率	栄養成分 (1個あたり)											
	小 麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	牛 肉	豚 肉	鶏 肉	ゼ ラチ ン	大 豆	あ わび	い か	い くら	さ け	さ ば	オ レ ン ジ	キ ウイ		く るみ	ま つたけ	も も	や まいも	りんご	バナナ	エ ネ ル ギ ー (kcal)	タン パク 質 (g)	脂 質 (g)	炭 水 化 物 (g)	灰 分 (g)	水 分 (g)
マンゴープリン				○														○							○		104.8	1.7	1.6	20.9	0.7	84.5
フルーツジュレ											○							○	○								88.4	12.3	0.3	18.9	1.5	106.7
いちごのミルクレーブ	○		○	○							○															207.6	10.3	13.8	17.1	1.0	28.6	
宇治抹茶のミルクレーブ	○		○	○							○															224.6	3.9	15.5	17.7	0.4	31.9	
カリッとクッキーシュー	○		○	○							○															256.2	3.0	18.2	20.0	0.4	34.5	
ニューヨークチーズケーキ	○		○	○							○														○	118.1	2.4	7.9	9.3	-	15.1	
純生ロール	○		○	○							○															236.5	3.8	15.4	21.1	0.4	29.4	
純生ショコラロール	○		○	○							○															238.3	4.4	15.0	21.6	0.7	30.3	
宇治抹茶のダブルチーズタルト	○		○	○																						145.2	2.6	9.3	12.0	-	21.6	
ダブルチーズタルト	○		○	○																						141.2	2.8	10.1	9.1	-	24.6	
タルト・オ・ショコラ	○		○	○							○															236.5	3.7	13.4	26.4	0.7	21.3	
チョコエクレア	○		○	○							○															135.3	1.8	10.1	9.3	0.2	20.6	
ショコラムース	○		○	○							○															137.9	1.6	10.4	9.5	0.3	14.2	
苺のムース	○		○	○							○	○						△	△			△		△	△	101.1	1.4	5.2	12.3	0.2	22.8	
コルネ カスタード	○		○	○							○															126.3	1.0	9.4	9.1	0.2	11.3	
キャラメルコルネ	○		○	○			×				○															141.6	1.1	9.7	12.1	0.2	12.8	
ショコラコルネ	○		○	○							○															156.8	2.0	9.7	15.1	0.4	16.4	
苺のミルフィーユ	○		○	○							○															195.8	1.7	14.2	14.7	0.4	25.0	
モンブラン	○		○	○							○															232.9	3.0	10.3	31.6	0.3	22.8	
苺のタルト	○		○	○							○															199.6	2.3	11.0	22.6	0.3	27.5	
フルーツタルト	○		○	○							○							○	○							163.6	2.1	7.7	21.6	0.3	41.3	
ダブルベリーのタルト	○		○	○							○															172.8	2.2	8.4	22.4	0.3	33.7	
苺のショートケーキ	○		○	○							○							×								230.9	2.8	14.1	23.1	0.3	39.4	
瀬戸内ネーブルレアチーズケーキ	○		○	○							○	○						○								94.6	1.6	5.0	12.1	0.3	20.0	
豆乳レアチーズケーキ	○		○	○							○	○						×								187.3	2.2	14.4	11.9	0.6	17.0	
ガトーショコラ	○		○	○							○															175.2	3.1	12.2	13.4	-	15.8	
ペイクドスイートポテト			○	○							○															127.0	0.7	5.4	19.3	0.4	24.3	

※数値につきましては、配合に基づいた計算値です。ショップでひとつひとつ手作りしているため、数値に若干の誤差が生じる場合があります。


STICK SWEETS FACTORY アレルゲン・栄養情報

○ → 使用している原材料

△ → ラインコンタミネーション（同一ラインで製造しているほかの製品のアレルギー物質が微量混入する可能性を示すもの）がある原材料

× → 精製工程によりアレルゲンが完全に除去されている原材料

2017年9月14日現在

	特定原材料 (7大アレルゲン)						特定原材料に準ずるもの														トリーフェニルアラニン 化合物含有	栄養成分 (1個あたり)											
	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイ	くるみ		まつたけ	もも	やまごも	りんご	バナナ	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	水分 (g)	
	かぼちゃタルト	○		○	○				×			○	○						×									×		282.0	3.1	15.4	32.5
苺のチーズタルト	○		○	○								○																199.0	3.3	14.1	14.3	-	57.4
苺の抹茶チーズタルト	○		○	○								○																188.7	3.1	12.1	16.4	-	35.9
むらさき芋タルト	○		○	○								○																252.9	2.4	15.4	26.3	0.3	28.6
ふわふわ純生ロール	○		○	○								○																1131.1	18.5	73.3	98.8	1.7	127.5
苺のタルト (15cm)	○		○	○								○																1561.1	17.3	109.8	127.4	2.7	224.9
ダブルベリーのタルト (15cm)	○		○	○								○																1451.1	16.9	97.8	130.0	2.4	213.0
フルーツのタルト (15cm)	○		○	○								○						○	○									1452.0	17.0	95.4	134.0	2.8	268.0
キャラメルバナナのタルト (15cm)	○		○	○			×					○													○			1737.8	18.0	115.1	161.3	3.3	212.5
オレンジとグレープフルーツのタルト (15cm)	○		○	○								○						○										1290.4	16.9	85.5	115.4	3.1	279.4
ティラミスタルト (15cm)	○		○	○							○	○																1688.9	22.6	121.0	129.5	3.5	125.4
パンプキンタルト (15cm)	○		○	○							○	○																1726.6	24.6	117.0	145.4	3.1	158.9
バトン バニラ	○		○	○								○																140.2	1.8	8.6	13.9	0.3	10.3
バトン アールグレイ	○		○	○								○																140.2	1.8	8.7	13.9	0.3	10.3
バトン メープル	○		○	○								○																139.1	1.7	8.6	13.7	0.3	10.5
バトン フランボワーズ	○		○	○								○																140.0	1.7	8.6	13.8	0.3	10.4
バトン ショコラ	○		○	○								○						×										181.4	2.3	11.1	18.0	0.5	12.9
バトン キャラメルバナナ	○		○	○								○						×							○			180.1	2.2	11.2	17.7	0.4	13.3
バトン オレンジペコー	○		○	○								○						○										180.8	2.4	11.9	15.9	0.3	14.4
バトン 柚子	○		○	○								○																178.1	2.1	10.6	18.4	0.4	13.4
バトン アップルティー	○		○	○								○						×						○				180.7	2.2	11.2	17.7	0.4	13.3
バトン 瀬戸内レモン	○		○	○								○						×										174.6	2.0	10.2	18.7	0.4	13.7
フィナンシェ プレーン	○		○	○							×																	99.5	1.3	6.5	8.8	0.3	7.0
フィナンシェチョコレート	○		○	○								○						×										99.6	1.4	6.4	8.9	0.4	6.9
フィナンシェ 抹茶	○		○	○							×																	99.4	1.4	6.4	8.9	0.3	6.9
フィナンシェ キャラメル	○		○	○							×							×										96.8	1.3	6.0	9.3	0.3	7.1

※数値につきましては、配合に基づいた計算値です。ショップでひとつひとつ手作りしているため、数値に若干の誤差が生じる場合があります。


STICK SWEETS FACTORY アレルゲン・栄養情報

○ → 使用している原材料

△ → ラインコンタミネーション（同一ラインで製造しているほかの製品のアレルギー物質が微量混入する可能性を示すもの）がある原材料

× → 精製工程によりアレルゲンが完全に除去されている原材料

2017年9月14日現在

	特定原材料 (7大アレルゲン)						特定原材料に準ずるもの														ト ー フ エ ニ ル ア ラ ミ ン 化 合 物 含 有	栄養成分 (1個あたり)											
	小 麦	そば	卵	乳	落 花 生	え び	か に	牛 肉	豚 肉	鶏 肉	ゼ ラ チ ン	大 豆	あ わ び	い か	い く ら	さ け	さ ば	オ レ ン ジ	キ ウ イ	く る み		ま つ た け	も も	や ま い も	りん ご	バナ ナ	エ ネ ル ギ ー (kcal)	タン パ ク 質 (g)	脂 質 (g)	炭 水 化 物 (g)	灰 分 (g)	水 分 (g)	
	ブライズショコラ	○		○	○								○														△		773.5	11.7	47.1	75.3	1.9
リーフパイ	○		○	○																							78.0	0.8	4.5	9.0	0.2	5.5	
オートミールクッキー	○		○	○					×		×									○							125.2	1.5	6.6	15.1	0.3	4.3	
バタークッキー	○		△	○					×		×																204.3	2.2	10.8	24.3	0.3	6.4	
全粒粉のアーモンドチョコクッキー	○		△	○							×																211.8	2.5	15.0	17.2	0.6	3.8	
全粒粉のレーズンクッキー	○		△	○							×							△					△	△	△		179.6	1.4	11.5	17.1	0.2	7.1	
チーズクッキー	○		△	○																							363.8	4.8	19.9	41.1	-	15.4	
ハロウィン パンプキンクッキー	○		△	○								○															227.7	2.0	11.5	28.1	0.4	13.0	
ハロウィン ゴーストクッキー	○		△	○								○															288.8	2.9	17.0	30.1	0.7	7.2	

※数値につきましては、配合に基づいた計算値です。ショップでひとつひとつ手作りしているため、数値に若干の誤差が生じる場合があります。