

# 2015年春夏 鮮乃庄アレルギー一覽

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<豪快！刺身盛合せ>								
1	日本海波盛(5点盛)	/	/	/	/	/	/	/
2	日本海おけさ盛(8点盛)	/	/	/	/	/	/	/
3	仰天！大漁盛(12点盛)	/	/	/	/	/	/	/
4	刺身三種盛(季節の鮮魚の盛合せ)	/	/	/	/	/	/	/
<網元鮮魚一番刺身>								
5	生うに	-	-	-	-	-	-	-
6	インド鯖中とろ刺身	-	-	-	-	-	-	-
7	季節の貝三種盛り(刺身)	/	/	/	/	/	/	/
8	するめいか刺身 下足天婦羅付	○	○	-	-	-	-	-
9	生たこ刺身	-	-	-	-	-	-	-
10	炙りメさば	○	-	-	-	-	-	-
11	深海鯛 胡麻まぶし	○	-	○	-	-	-	-
12	岩かき 2個	○	-	-	-	-	-	-
13	カツオ塩タタキ	-	-	-	-	-	-	-
<蟹・海老>								
14	ロブスターバター醤油焼	○	-	○	-	-	○	-
15	焼きタラバガニ(250g)	-	-	-	-	-	-	○
16	大海老フライ(2本)	○	○	○	-	○	○	-
17	海老スクランブルエッグ	○	○	○	-	-	○	-
18	タラバガニとロメインレタスのシーザサラダ	○	○	○	-	○	-	○
19	びっくりカニピラフ(2~3人前)	-	○	○	-	-	-	○
20	毛がに浜茹で	-	-	-	-	-	-	○
21	かにクリームコロッケ	○	-	○	-	-	-	○
22	豪快 かに棒寿司	○	-	-	-	-	-	○
23	蟹甲羅焼きと焼野菜	○	-	○	-	-	-	○
<納得の旨さ 魚料理>								
24	名物！ブリ大根	○	-	-	-	-	-	-
25	丸ごと一杯いかフライ	○	○	-	-	-	-	-
26	海鮮チヂミ	○	-	-	-	-	○	-
27	名物 海鮮かき揚げ	○	○	-	-	-	○	-
28	天婦羅盛り合せ	○	○	-	-	-	○	-
29	穴子ざく	○	-	-	-	-	-	-
30	蛤と焼ネギの炊いたん	○	-	-	-	-	-	-
31	活うなぎ 蒲焼き	○	-	-	-	-	-	-
	活うなぎ 白焼き	-	-	-	-	-	-	-
32	北寄貝バター醤油焼き	○	-	○	-	-	-	-
<肉料理で満足>								
33	鉄板牛サーロインステーキ(200g)	○	-	-	-	-	-	-
34	牛たん 漬け焼(本場仙台の味)	○	-	-	-	-	-	-
35	馬刺し	○	-	○	-	-	-	-
36	鶏の唐揚げ(おろしポン酢・梅肉葱ソース)	○	○	-	-	-	-	-
37	厚切り豚バラ肉の柚子胡椒塩麴漬焼	-	-	-	-	-	-	-
38	ボリューム豚テキ たっぷりガーリック	○	-	-	-	-	-	-
39	黒豚とんこつ	○	○	-	-	-	-	-
40	合鴨葱	○	-	-	-	-	-	-

※「食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」で表示を義務づけられている7品目(小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに)の有無の一覧です。

※波盛り・おけさ盛り・大漁盛り・刺身三点盛・季節の貝三種盛り・京漬物盛り合わせは仕入れの状況により内容が異なりますのでアレルギーの表記はしていません  
作成日:2015/4/1 14:04

# 2015年春夏 鮮乃庄アレルギー一覽

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<串焼き>								
41	串焼き盛り合わせ(塩)	○	○	○	-	-	-	-
	串焼き盛り合わせ・タレ	○	○	○	-	-	-	-
42	鶏もも串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	鶏もも串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
43	ねぎま串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	ねぎま串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
44	とり皮串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	とり皮串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
45	つくね串・塩	○	○	○	-	-	-	-
	つくね串・タレ	○	○	○	-	-	-	-
46	砂肝串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	砂肝串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
47	軟骨串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	軟骨串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
48	ボンジリ串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	ボンジリ串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
49	トマトベーコン串	-	○	○	-	-	-	-
50	アスパラベーコン串	-	○	○	-	-	-	-
51	海鮮串焼き盛り合わせ	-	-	-	-	-	○	-
<炙り物>								
52	特大ほっけ開き焼	-	-	-	-	-	-	-
53	いか一夜干し	-	○	-	-	-	-	-
54	エイヒレ炙り焼	-	○	-	-	-	-	-
55	ハタハター一夜干し	-	-	-	-	-	-	-
56	メロカマ塩焼き	-	-	-	-	-	-	-
<酒の肴で一献>								
57	旨い揚げちくわ	○	○	○	-	-	-	-
58	冷奴 神楽南蛮味噌添え	-	-	-	-	-	-	-
59	薩摩家の本格さつま揚げ	○	○	○	-	-	-	-
60	きゅうり一本漬け	-	-	-	-	-	-	-
61	京漬物盛合せ5種	/	/	/	/	/	/	/
62	チーズ盛り合せ	○	-	○	-	-	-	-
63	薄揚げ葱叩き	○	-	-	-	-	-	-
64	揚げ筍の土佐和え	○	-	-	-	-	-	-
65	男爵イモ 塩辛バター	-	-	○	-	-	-	-
66	下町コロッケ(牛コロケ)	○	○	○	-	-	-	-
<野菜料理で元気>								
67	インカのみぎめのポテトフライ(塩)	-	-	-	-	-	-	-
	インカのみぎめのポテトフライ(カレー)	○	-	○	-	-	-	-
68	さつまいもカリカリ揚げ	○	-	-	-	-	-	-
69	ごぼうの唐揚げ	○	-	○	-	-	-	-
70	九条葱厚焼き玉子	○	○	-	-	-	-	-
71	島豆腐のゴーヤチャンプル	○	○	○	-	-	-	-
72	農家の焼き野菜	○	-	-	-	-	-	-
73	クリーミーカボチャグラタン	○	-	○	-	-	-	-
74	田園の冷やし野菜	-	○	-	-	-	-	-
<健康生鮮サラダ>								
75	とれたて貝沢山 北海サラダ	○	○	-	-	-	-	○
76	海藻たっぷり海鮮サラダ	○	-	-	-	-	○	-
77	九条葱と木の子じゃこサラダ	○	-	○	-	-	-	-
78	さっぱりチョレギサラダ	○	-	-	-	-	-	-

※「食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」で表示を義務づけられている7品目(小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに)の有無の一覧です。

※波盛り・おけさ盛り・大漁盛り・刺身三点盛・季節の貝三種盛り・京漬物盛り合わせは仕入れの状況により内容が異なりますのでアレルギーの表記はしていません

作成日:2015/4/1 14:04

# 2015年春夏 鮮乃庄アレルギー一覽

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<嬉しさ色々お食事メニュー>								
79	焦がし醤油の焼うどん	○	-	-	-	-	-	-
80	日本海塩焼きそば	○	○	○	-	-	○	-
81	海鮮海苔ピッツァ	○	-	○	-	-	○	-
82	賑やかガーリックピッツァ	○	○	○	-	-	-	-
83	石焼海鮮おこげ	○	-	-	-	-	○	-
84	お茶漬(梅)	○	-	-	-	-	-	-
	お茶漬(鮭)	○	-	-	-	-	-	-
	お茶漬(明太子)	○	-	-	-	-	○	-
85	おにぎり(梅)各一個	○	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(鮭)各一個	○	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(明太子)各一個	○	-	-	-	-	○	-
86	赤だしなめこ汁	-	-	-	-	-	-	-
87	あさり大名汁	-	-	-	-	-	-	-
88	ご飯セット	○	-	-	-	-	-	-
<お寿司>								
89	特上寿司盛合せ	○	○	-	-	-	○	-
90	上寿司盛合せ	○	○	-	-	-	-	-
91	寿司盛合せ	○	○	-	-	-	-	-
92	穴子びっくり寿司	○	-	-	-	-	-	-
93	細巻き(穴きゅう)	○	-	-	-	-	-	-
	細巻き(ねぎとろ)	○	-	-	-	-	-	-
	細巻き(鉄火)	○	-	-	-	-	-	-
<デザート>								
94	お楽しみチョコレートパフェ	○	-	○	-	-	-	-
95	抹茶パフェ	○	○	○	-	-	-	-
96	クリーム白玉あんみつ	-	-	○	-	-	-	-
97	丸ごとピーチシャーベット	-	-	○	-	-	-	-
98	沖縄塩アイスもなか	○	-	○	-	-	-	-

※「食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」で表示を義務づけられている7品目(小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに)の有無の一覧です。

※波盛り・おけさ盛り・大漁盛り・刺身三点盛・季節の貝三種盛り・京漬物盛り合わせは仕入れの状況により内容が異なりますのでアレルギーの表記はしていません

作成日:2015/4/1 14:04