

2019年春季 日本海庄やアレルギー一覧(関東)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<豪快勢 刺身盛り合わせ>								
1	仰天！大漁盛り	/	/	/	/	/	/	/
2	どらばち盛り	/	/	/	/	/	/	/
3	日本海波盛り	/	/	/	/	/	/	/
4	刺身三種盛り	/	/	/	/	/	/	/
<鮮魚一番 網元刺身>								
5	新鮮 生牡蠣	○	-	-	-	-	-	-
6	本鮪刺身盛り	○	-	-	-	-	-	-
7	本鮪刺身	-	-	-	-	-	-	-
8	生うに刺身	-	-	-	-	-	-	-
9	生うに平目巻	-	-	-	-	-	-	-
10	かつお塩たたき	-	-	-	-	-	-	-
11	つぶ貝の刺身	-	-	-	-	-	-	-
12	炙り活たこ葱ぼん酢和え	○	-	-	-	-	-	-
13	福岡名物 胡麻さば	○	-	-	-	-	-	-
<贅なる幸 蟹・海老>								
14	浜茹でズワイ蟹	○	-	-	-	-	-	○
15	有頭海老いしる焼き	-	-	-	-	-	○	-
16	蟹味噌甲羅焼き	○	○	-	-	-	-	○
17	海老 山葵マヨ	○	○	-	-	-	○	-
18	海老アスパラバター炒め	○	○	○	-	-	○	-
19	車海老と季節野菜の天布羅 盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
20	白海老唐揚げ	-	-	-	-	-	○	-
21	蟹クリームコロッケ	○	○	○	-	-	-	○
<素材と技術 魚料理>								
22	喉黒煮付け	○	-	-	-	-	-	-
23	銀むつかま煮付け	○	-	-	-	-	-	-
24	浅利バター	○	-	○	-	-	-	-
	浅利の酒蒸し	○	-	-	-	-	-	-
25	白魚と菜の花の玉子とじ	○	○	-	-	-	-	-
26	石焼きスンドゥブチゲ	○	○	-	-	-	○	-
27	生ホタルイカ石焼き	-	-	-	-	-	-	-
28	焼き牡蠣	○	-	-	-	-	-	-
29	鰻串セット	○	-	-	-	-	-	-
30	蛸と九条葱のチヂミ	○	-	-	-	-	-	-
31	稚鮎の天布羅	○	○	-	-	-	-	-
32	牡蠣フライ	○	○	○	-	-	-	-

2019年春季 日本海庄やアレルギー一覧(関東)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<滋養と強壮 肉料理>								
33	黒毛和牛のステーキ	○	○	-	-	-	-	-
34	牛たん 漬け焼き	○	-	-	-	-	-	-
35	霜降り馬刺し	○	-	○	-	-	-	-
36	厚切り豚バラ肉 柚子胡椒塩麴漬け焼き	-	-	-	-	-	-	-
37	親鶏ゴロ焼き 柚子胡椒添え	○	-	-	-	-	-	-
38	鶏レバ葱塩たたき	○	-	-	-	-	-	-
39	鶏の唐揚げ	○	○	-	-	-	-	-
<炙り物>								
40	喉黒塩焼き	○	-	-	-	-	-	-
41	銀だら西京焼き	-	-	-	-	-	-	-
42	銀鮭粕漬け焼き	○	-	-	-	-	-	-
43	特大ほっけ開き焼き	-	-	-	-	-	-	-
44	銀むつかま塩焼き	-	-	-	-	-	-	-
45	にぎす焼き	-	-	-	-	-	-	-
46	イカー夜干し	-	○	-	-	-	-	-
47	エイヒレ炙り焼き	-	○	-	-	-	-	-
<串焼き>								
48	串焼き盛り合わせ・塩	○	○	○	-	-	-	-
	串焼き盛り合わせ・タレ	○	○	○	-	-	-	-
49	鶏もも串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	鶏もも串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
50	ねぎま串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	ねぎま串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
51	とり皮串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	とり皮串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
52	つくね串 黄身付・塩	○	○	○	-	-	-	-
	つくね串 黄身付・タレ	○	○	○	-	-	-	-
53	手羽串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	手羽串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
54	砂肝串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	砂肝串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
55	せせり串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	せせり串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
56	軟骨串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	軟骨串・タレ	○	-	-	-	-	-	-

2019年春季 日本海庄やアレルギー一覧(関東)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<一献共演 酒の肴>								
57	こだわり豆腐の冷奴	○	-	-	-	-	-	-
58	福井 永平寺の胡麻豆腐	-	-	-	-	-	-	-
59	蛸わさび	○	-	-	-	-	-	-
60	うざく(鰻の酢の物)	○	-	-	-	-	-	-
61	ホタルイカ沖漬け	○	-	-	-	-	-	-
62	板わさ 山葵昆布添え	○	○	-	-	-	-	-
63	う巻き玉子	○	○	-	-	-	-	-
64	新潟栃尾の油揚げ 神楽南蛮味噌はさみ焼き	-	-	-	-	-	-	-
65	宇和島の天布羅盛り合わせ	○	○	○	-	-	○	-
66	呉豆腐の揚げ出汁	○	○	-	-	-	-	-
67	旨い揚げちくわ	○	○	-	-	-	-	-
68	京漬物盛り合わせ5種	/	/	/	/	/	/	/
69	きゅうり一本漬け	○	-	-	-	-	-	-
<菜食健美 野菜料理>								
70	肉味噌胡瓜	○	-	○	-	-	-	-
71	冷しトマト	-	○	-	-	-	-	-
72	菜の花 からし醤油和え	○	-	-	-	-	-	-
73	焼き椎茸の柚子おろし	○	-	-	-	-	-	-
74	九条葱厚焼き玉子	○	○	-	-	-	-	-
75	とうもろこしと枝豆のかき揚げ	○	○	-	-	-	-	-
76	揚げ竹の子土佐和え	○	-	-	-	-	-	-
77	さつまもかりかり揚げ	○	-	-	-	-	-	-
78	やめられないとまらないポテトフライ	○	-	-	-	-	-	-
<サラダ>								
79	日本海名物 海鮮サラダ	○	-	-	-	-	○	-
80	U.S.切り落としステーキサラダ	○	○	-	-	-	-	-
81	イタリアンパンチェッタのシーザーサラダ	○	○	○	-	○	-	-
82	桜海老チコレギサラダ	○	-	-	-	-	○	-
83	和風さっぱりサラダ	○	-	-	-	-	-	-

2019年春季 日本海庄やアレルギー一覧(関東)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<満面笑顔 お食事>								
84	北海の幸 いくら飯	○	-	-	-	-	-	-
85	鰻石焼きひつまぶし	○	-	-	-	-	-	-
86	名物 びっくり蟹ピラフ	-	○	○	-	-	-	○
87	じゃこと蛸のかりかり梅焼飯	-	○	-	-	-	-	-
88	おにぎり(昆布)	○	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(鮭)	○	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(明太子)	○	-	-	-	-	○	-
89	金目鯛出汁しゃぶ茶漬け	○	○	-	-	-	-	-
90	ご飯セット(ご飯・味噌汁・香の物)	○	-	-	-	-	-	-
91	赤出汁なめこ汁	-	-	-	-	-	-	-
92	賑やかガーリックピッツァ	○	○	○	-	-	-	-
93	海鮮海苔ピッツァ	○	-	○	-	-	○	-
94	日本海塩焼きそば	○	-	-	-	-	○	-
95	石焼き海鮮皿うどん	○	○	○	-	-	○	-
96	江戸前ざる蕎麦	○	-	-	○	-	-	-
<お寿司>								
97	特上寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
98	上寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	-	-
99	寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	-	-
100	本鮪寿司盛り合わせ	○	-	-	-	-	-	-
101	細巻き寿司(おしんこ)	○	-	-	-	-	-	-
	細巻き寿司(梅キュー)	○	-	-	-	-	-	-
	細巻き寿司(納豆)	○	-	-	-	-	-	-
102	細巻き寿司(ねぎとろ)	○	-	-	-	-	-	-
	細巻き寿司(鉄火)	○	-	-	-	-	-	-
	細巻き寿司(とろたく)	○	-	-	-	-	-	-
<デザート>								
104	抹茶クリームあんみつ	-	-	○	-	-	-	-
105	白玉信玄アイス	-	-	○	-	-	-	-
106	あまおう苺アイスパフェ	○	-	○	-	-	-	-

※「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。

※製造工場のラインや店舗での調理中に、本来その商品に使用しない食材が付着・混入する可能性があります。

※日本海波盛・どらばち盛・大漁盛・刺身三種盛・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。

※アレルギー表示は、当社物流センター(東京都大田区)で取り扱う食材をもとに表示しております。

各地方で取り扱う食材は、一部食材規格が異なる場合がございますので、従業員にお問い合わせ下さいませ。