

2019年春季 日本海庄やアレルギー一覧(九州)

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	/	/	/	/	/	/	/
2	どらばち盛り	/	/	/	/	/	/	/
3	日本海波盛り	/	/	/	/	/	/	/
4	刺身三種盛	/	/	/	/	/	/	/
<鮮魚一番 網元刺身>								
5	新鮮 生牡蠣	○	-	-	-	-	-	-
6	生うに刺身	-	-	-	-	-	-	-
7	生うに平日巻	-	-	-	-	-	-	-
8	カンパチのりゆうきゅう	○	○	-	-	-	-	-
9	胡麻さば	○	-	-	-	-	-	-
10	炙り活たこ葱ぽん酢和え	○	-	-	-	-	-	-
<贅なる幸 蟹・海老>								
11	浜茹でズワイ蟹	○	-	-	-	-	-	○
12	蟹味噌甲羅焼き	○	○	-	-	-	-	○
13	蟹クリームコロッケ	○	-	○	-	-	-	○
14	大海老いしる焼き	-	-	-	-	-	○	-
15	海老アスパラバター炒め	○	○	○	-	-	○	-
16	車海老と季節野菜の天布羅盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
17	みんな大好き！海老フライ	○	○	○	-	-	○	-
18	海老 山葵マヨ	○	○	-	-	-	○	-
<素材と技術 魚料理>								
19	喉黒煮付け	○	-	-	-	-	-	-
20	白魚と菜の花の玉子とじ	○	○	-	-	-	-	-
21	石焼きスンドゥブチゲ	○	○	-	-	-	○	-
22	浅利バター	○	-	○	-	-	-	-
	浅利の酒蒸し	○	-	-	-	-	-	-
23	生ホタルイカ石焼き	-	-	-	-	-	-	-
24	帆立バター醤油焼き	○	-	○	-	-	-	-
25	焼き牡蠣	○	-	-	-	-	-	-
26	鰻串セット	○	-	-	-	-	-	-
27	蛸と九条葱のチヂミ	○	-	-	-	-	-	-
28	稚鮎の天布羅	○	○	-	-	-	-	-
29	牡蠣フライ	○	○	○	-	-	-	-

2019年春季 日本海庄やアレルギー一覧(九州)

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>								
30	黒毛和牛のステーキ	○	○	-	-	-	-	-
31	もつ鍋	○	-	-	-	-	-	-
32	霜降り馬刺し	○	-	○	-	-	-	-
33	馬とろユッケ	○	○	-	-	-	-	-
34	卓袱料理 東坡煮	○	-	-	-	-	-	-
35	親鶏ゴロ焼き 柚子胡椒添え	○	-	-	-	-	-	-
36	大分中津唐揚げ	○	○	○	-	-	-	-
37	チキン南蛮	○	○	○	-	-	-	-
38	鶏レバ葱塩たたき	○	-	-	-	-	-	-
<炙り物>								
39	特大ほっけ開き焼き	-	-	-	-	-	-	-
40	銀だら西京焼き	-	-	-	-	-	-	-
41	銀鮭粕漬け焼き	○	-	-	-	-	-	-
42	ふぐ一夜干し	-	-	-	-	-	-	-
43	いわし明太ハラコ焼き	○	-	-	-	-	-	-
44	きびなご一夜干し	-	-	-	-	-	-	-
45	イカー一夜干し	-	○	-	-	-	-	-
46	エイヒレ炙り焼き	-	○	-	-	-	-	-
<串焼き>								
47	串焼き盛り合わせ・塩	○	○	○	-	-	-	-
	串焼き盛り合わせ・タレ	○	○	○	-	-	-	-
48	鶏もも串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	鶏もも串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
49	ねぎま串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	ねぎま串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
50	手羽串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	手羽串・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	ボンジリ串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	ボンジリ串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
54	ズリ串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	ズリ串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
55	豚バラ串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	豚バラ串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
56	うずらベーコン巻串・塩	-	○	○	-	-	-	-
	うずらベーコン巻串・タレ	○	○	○	-	-	-	-
57	アスパラベーコン巻串	-	○	○	-	-	-	-

2019年春季 日本海庄やアレルギー一覧(九州)

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>								
58	明太子厚焼き玉子	○	○	-	-	-	○	-
59	一口餃子	○	-	○	-	-	-	-
60	呉豆腐揚げ出汁	○	-	-	-	-	-	-
61	ハンペンチーズフライ	○	○	○	-	-	-	-
62	辛子蓮根	○	-	-	-	-	-	-
63	自家製豆腐	○	-	-	-	-	-	-
64	うざく	○	-	-	-	-	-	-
65	蛸わさび	○	-	-	-	-	-	-
66	板わさ 山葵昆布添え	○	○	-	-	-	-	-
67	ホタルイカ沖漬け	○	-	-	-	-	-	-
68	漬物盛り合わせ	/	/	/	/	/	/	/
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	ゴーヤチャンプル	○	○	○	-	-	-	-
73	山芋チーズ鉄板	○	○	○	-	-	-	-
74	さつまいもカリカリ揚げ	○	-	-	-	-	-	-
75	やめられないとまらないポテトフライ	○	-	-	-	-	-	-
<サラダ>								
76	日本海名物 海鮮サラダ	○	-	-	-	-	○	-
77	U.S.切り落としステーキサラダ	○	○	-	-	-	-	-
78	和風さっぱりサラダ	○	-	-	-	-	-	-
79	カリカリいも大根サラダ	○	-	-	-	-	-	-
80	イタリアンパンチェッタのシーザーサラダ	○	○	○	-	○	-	-

2019年春季 日本海庄やアレルギー一覧(九州)

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>								
81	長崎皿うどん	○	○	-	-	-	○	-
82	日本海塩焼きそば	○	-	-	-	-	○	-
83	賑やかガーリックピッツァ	○	○	○	-	-	-	-
84	鰻石焼きひつまぶし	○	-	○	-	-	○	-
85	名物 びっくり蟹ピラフ	○	-	-	-	-	-	-
86	冷や汁	-	○	○	-	-	-	○
87	じゃこと蛸のかりかり梅焼飯	○	-	-	-	-	-	-
88	北海の幸 いくら飯	-	○	-	-	-	-	-
89	おにぎり(昆布)	○	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(鮭)	○	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(明太子)	○	-	-	-	-	○	-
90	ご飯セット	○	-	-	-	-	-	-
91	赤出汁なめこ汁	-	-	-	-	-	-	-
<お寿司>								
92	特上寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
93	上寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	-	-
94	寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	-	-
95	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)	○	-	-	-	-	-	-
96	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>								
98	あまおう苺アイスパフェ	○	-	○	-	-	-	-
99	しろくま	○	-	○	-	-	-	-
100	白玉信玄アイス	-	-	○	-	-	-	-

※「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・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。