

2021年 日本海庄やアレルギー一覽(東北)

2021年3月3日 改訂

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<刺身盛り合わせ>								
1	仰天！大漁盛り	/	/	/	/	/	/	/
2	どら鉢盛り	/	/	/	/	/	/	/
3	日本海波盛り	/	/	/	/	/	/	/
4	刺身三種盛り	/	/	/	/	/	/	/
5	かつお塩たたき	-	-	-	-	-	-	-
6	本鮪刺身盛り	○	-	-	-	-	-	-
7	本鮪中とろ刺身	-	-	-	-	-	-	-
8	炙り×鯖	○	-	-	-	-	-	-
9	三陸名産 たこ炙り刺身	-	-	-	-	-	-	-
10	新鮮 生牡蠣	○	-	-	-	-	-	-
<海老と蟹>								
11	北海道紋別直送 浜茹でズワイ蟹	○	-	-	-	-	-	○
12	焼きタラバ蟹	○	-	-	-	-	-	○
13	蟹味噌甲羅焼き	○	○	-	-	-	-	○
14	海老とブロッコリーの塩炒め	○	-	-	-	-	○	-
15	車海老と季節野菜の天布羅 盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
16	蟹クリームコロッケ	○	○	○	-	-	-	○
17	白海老唐揚げ	-	-	-	-	-	○	-
18	海老 山葵マヨ	○	○	-	-	-	○	-
<魚介逸品>								
19	名物 ぶり大根	○	-	-	-	-	-	-
20	喉黒煮付け	○	-	-	-	-	-	-
21	石焼きスンドゥブチゲ	○	○	-	-	-	○	-
22	しらすのみぞれ豆腐	○	-	-	-	-	-	-
23	漬けほたるいか石焼き	○	-	-	-	-	-	-
24	帆立バター醤油焼き	○	-	○	-	-	-	-
25	するめいか陶板焼き	○	-	-	-	-	-	-
26	稚鮎天布羅	○	○	-	-	-	-	-
27	目光唐揚げ	○	-	-	-	-	-	-
28	いかメンチ	○	○	-	-	-	-	-
<焼き海鮮>								
29	喉黒塩焼き	○	-	-	-	-	-	-
30	特大穴子炙り焼き	○	-	-	-	-	-	-
31	特大ほっけ開き焼き	-	-	-	-	-	-	-
32	銀だら西京焼き	-	-	-	-	-	-	-
33	鮭はらす焼き いくらおろし添え	○	-	-	-	-	-	-
34	はたはた炙り焼き	-	-	-	-	-	-	-
35	いか一夜干し	-	○	-	-	-	-	-
36	エイヒレ炙り焼き	-	○	-	-	-	-	-

2021年 日本海庄やアレルギー一覽(東北)

2021年3月3日 改訂

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<肉料理>								
37	黒毛和牛のステーキ	○	○	-	-	-	-	-
38	牛たん 漬け焼き	○	-	-	-	-	-	-
39	牛バラ鉄板焼き	○	-	-	-	-	-	-
40	山形牛コロッケ	○	○	-	-	-	-	-
41	霜降り馬刺し	○	-	○	-	-	-	-
42	豚ホルモン炒め	○	○	-	-	-	-	-
43	若鶏の炙り焼き 柚子胡椒添え	-	-	-	-	-	-	-
44	親鶏つくね焼き 黄身添え	○	○	○	-	-	-	-
45	鶏の唐揚げ	○	○	-	-	-	-	-
<酒の肴>								
46	だしかけ奴(○	-	-	-	-	-	-
47	ほや酢	○	-	-	-	-	-	-
48	たこ山葵	○	-	-	-	-	-	-
49	ほたるいか沖漬け	○	-	-	-	-	-	-
50	葱チャンジャ	-	-	-	-	-	-	-
51	クリームチーズたまり醤油漬け	○	-	○	-	-	-	-
52	きりたんぼチーズ焼き	○	-	○	-	-	-	-
53	三陸産わかめの出汁巻玉子	○	○	-	-	-	-	-
54	生姜味噌おでん	○	○	-	-	-	-	-
55	仙台麩玉子とじ	○	○	-	-	-	-	-
56	笹かま揚げ	○	○	-	-	-	-	-
57	いぶりがっこ	-	-	-	-	-	-	-
58	おしんこ盛り合わせ	/	/	/	/	/	/	/
59	きゅうり一本漬け	○	-	-	-	-	-	-
<菜の逸品>								
60	セリ小鍋	○	-	-	-	-	-	-
61	菜の花と独活のくるみ味噌和え	○	○	-	-	-	-	-
62	長芋醤油漬け とんぶり和え	○	-	-	-	-	-	-
63	しらすとみょうがのオニオンスライス	○	-	-	-	-	-	-
64	梅じゃこ叩き胡瓜	-	-	-	-	-	-	-
65	冷やしトマト	-	-	-	-	-	-	-
66	焼き舞茸 おろしぼん酢	○	-	-	-	-	-	-
67	ゴーヤチャンプル	○	○	○	-	-	-	-
68	嶽きみ天布羅	○	○	-	-	-	-	-
69	やめられないとまらないポテトフライ	○	-	-	-	-	-	-
70	ごぼう唐揚げ	○	-	○	-	-	-	-

2021年 日本海庄やアレルギー一覧(東北)

2021年3月3日 改訂

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<お食事>								
71	はらこ飯	○	○	-	-	-	-	-
72	北海の幸 いくら飯	○	-	-	-	-	-	-
73	いぶりがっこ炒飯	○	○	-	-	-	-	-
74	おにぎり(昆布)	○	-	-	-	-	-	○
	おにぎり(鮭)	○	-	-	-	-	-	○
	おにぎり(明太子)	○	-	-	-	-	○	○
75	山形青菜(せいさい)茶漬け	○	-	-	-	-	-	-
76	ご飯セット	○	-	-	-	-	-	○
77	十三湖しじみ汁	○	-	○	-	-	-	-
78	冷やし稲庭うどん	○	-	-	-	-	-	-
79	日本海塩焼きそば	○	-	-	-	-	○	-
80	海鮮海苔ピッツァ	○	-	○	-	-	○	-
<お寿司>								
81	特上寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
82	上寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	-	-
83	寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	-	-
84	本鮪寿司盛り合わせ	○	-	-	-	-	-	-
85	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)	○	-	-	-	-	-	-
86	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)	○	-	-	-	-	-	-
<サラダ>								
88	日本海名物 海鮮サラダ	○	-	-	-	-	○	-
89	イタリアンパンチェッタのシーザーサラダ	○	○	○	-	○	-	-
90	桜海老とゴーヤのサラダ	○	-	-	-	-	○	-
91	和風さっぱりサラダ	○	-	-	-	-	-	-
92	いぶりがっこポテサラ	○	○	○	-	-	-	-
<甘味>								
93	ずんだもちアイス	-	-	○	-	-	-	-
94	白玉信玄アイス	-	-	○	-	-	-	-
95	宇治抹茶アイス	-	-	○	-	-	-	-

※「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。

※冷やしトマトのアレルギー表示はトマトのみのものです。選択する調味料のアレルギー成分は従業員にご確認ください。

※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。