

2019年春季 日本海庄やアレルギー成分一覧(東北)

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	鮪切り落としバケツ盛り	-	-	-	-	-	-	-
9	生うに平目巻	-	-	-	-	-	-	-
10	炙りメさば	○	-	-	-	-	-	-
11	つぶ貝刺身	-	-	-	-	-	-	-
12	三陸名産 ほや刺身	-	-	-	-	-	-	-
13	三陸名産 たこ炙り刺身	-	-	-	-	-	-	-
<贅なる幸 蟹・海老>								
14	車海老と季節野菜の天布羅 盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
15	みんな大好き！海老フライ	○	○	○	-	-	○	-
16	白海老唐揚げ	-	-	-	-	-	○	-
17	海老 山葵マヨ	○	○	-	-	-	○	-
18	浜茹でズワイ蟹	○	-	-	-	-	-	○
19	有頭海老いしる焼き	-	-	-	-	-	○	-
20	蟹味噌甲羅焼き	○	○	-	-	-	-	○
<素材と技術 魚料理>								
21	喉黒煮付け	○	-	-	-	-	-	-
22	銀むつかま煮付け	○	-	-	-	-	-	-
23	石焼きスンドゥブチゲ	○	○	-	-	-	○	-
24	帆立バター醤油焼き	○	-	○	-	-	-	-
25	生ホタルイカ石焼き	-	-	-	-	-	-	-
26	焼き牡蠣	○	-	-	-	-	-	-
27	鰻串セット	○	-	-	-	-	-	-
28	海老アスパラバター炒め	○	○	○	-	-	○	-
29	稚鮎の天布羅	○	○	-	-	-	-	-
30	牡蠣フライ	○	○	○	-	-	-	-
31	目光唐揚げ	○	-	-	-	-	-	-
32	イカメンチ	○	○	○	-	-	-	-

2019年春季 日本海庄やアレルギー成分一覧(東北)

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	十和田バラ焼き	○	-	-	-	-	-	-
36	霜降り馬刺し	○	-	○	-	-	-	-
37	厚切り豚バラ肉 柚子胡椒塩麴漬け焼き	-	-	-	-	-	-	-
38	気仙沼ホルモン	○	○	-	-	-	-	-
39	親鶏ゴロ焼き 柚子胡椒添え	○	-	-	-	-	-	-
40	鶏の唐揚げ	○	○	-	-	-	-	-
<炙り物>								
41	喉黒塩焼き	○	-	-	-	-	-	-
42	特大ほっけ開き焼き	-	-	-	-	-	-	-
43	銀だら西京焼き	-	-	-	-	-	-	-
44	はたはた炙り焼き	-	-	-	-	-	-	-
45	銀むつかま塩焼き	-	-	-	-	-	-	-
46	イカー一夜干し	-	○	-	-	-	-	-
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	手羽先串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	手羽先串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
52	とり皮串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	とり皮串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
53	つくね串 黄身付・塩	○	○	○	-	-	-	-
	つくね串 黄身付・タレ	○	○	○	-	-	-	-
54	砂肝串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	砂肝串・タレ	○	-	-	-	-	-	-
55	軟骨串・塩	-	-	-	-	-	-	-
	軟骨串・タレ	○	-	-	-	-	-	-

2019年春季 日本海庄やアレルギー成分一覧(東北)

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>								
56	だしかけ奴	○	-	-	-	-	-	-
57	蛸わさび	○	-	-	-	-	-	-
58	うざく	○	-	-	-	-	-	-
59	ホタルイカ沖漬け	○	-	-	-	-	-	-
60	きりたんぼチーズ焼き	○	-	○	-	-	-	-
61	三陸産わかめの出汁巻玉子	○	○	-	-	-	-	-
62	う巻き玉子	○	○	-	-	-	-	-
63	よせ豆腐と南高梅の揚げ出汁	○	-	-	-	-	-	-
64	生姜味噌おでん	○	○	-	-	-	-	-
65	いぶりがっこ	-	-	-	-	-	-	-
66	おしんこ盛り合わせ	/	/	/	/	/	/	/
67	きゅうり一本漬け	○	-	-	-	-	-	-
<菜食健美 野菜料理>								
68	冷しトマト	-	○	-	-	-	-	-
69	肉味噌胡瓜	○	-	○	-	-	-	-
70	長芋醤油漬け とんぶり和え	○	-	-	-	-	-	-
71	焼き椎茸の柚子おろし	○	-	-	-	-	-	-
72	ごぼう唐揚げ	○	-	○	-	-	-	-
73	嶽きみ天布羅	○	○	-	-	-	-	-
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	イタリアンパンチェッタのシーザーサラダ	○	○	○	-	○	-	-
80	いぶりがっこポテサラ	-	○	○	-	-	-	-

2019年春季 日本海庄やアレルギー成分一覧(東北)

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	はらこ飯	○	○	-	-	-	-	-
82	いくら飯	○	-	-	-	-	-	-
83	鰻石焼きひつまぶし	○	-	-	-	-	-	-
84	名物 びっくり蟹ピラフ	-	○	○	-	-	-	○
85	おにぎり(昆布)	○	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(鮭)	○	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(明太子)	○	-	-	-	-	○	-
86	山形青菜茶漬け	○	-	-	-	-	-	-
87	ご飯セット	○	-	-	-	-	-	-
88	十三湖しじみ汁	-	-	-	-	-	-	-
89	冷し稲庭うどん	○	-	-	-	-	-	-
90	石焼き海鮮皿うどん	○	○	○	-	-	○	-
91	日本海塩焼きそば	○	-	-	-	-	○	-
92	賑やかガーリックピッツァ	○	○	○	-	-	-	-
93	海鮮海苔ピッツァ	○	-	○	-	-	○	-
<お寿司>								
94	特上寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
95	上寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	-	-
96	寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	-	-
97	本鮪寿司盛り合わせ	○	-	-	-	-	-	-
98	金華さばの焼棒寿司	○	-	-	-	-	-	-
99	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)	○	-	-	-	-	-	-
100	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>								
102	白玉信玄アイス	-	-	○	-	-	-	-
103	抹茶パフェ	○	○	○	-	-	-	-
104	ずんだもちアイス	-	-	○	-	-	-	-

※「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。