

# 2025年 日本海庄やGM アレルギー一覧(関東店舗)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
<本日入荷 特選盛り合わせ>									
1	どら鉢盛り	/	/	/	/	/	/	/	/
2	日本海 波盛り	/	/	/	/	/	/	/	/
3	お一人様に嬉しい鮮魚盛り	/	/	/	/	/	/	/	/
<職人の単品刺身>									
4	活メ鯛薄造り	○	-	○	-	○	-	-	-
5	本日入荷の[刺身]又は[貝]	/	/	/	/	/	/	/	/
6	鱈姿造り 薬味叩き	-	-	-	-	-	-	-	-
7	本日のなめろう	/	/	/	/	/	/	/	/
8	漬け鮭とアボカドの旨わさび醤油和え	○	-	-	-	-	-	-	-
9	新鮮 生牡蠣 一個	○	-	-	-	-	-	-	-
<海老と蟹>									
10	浜茹でズワイ蟹 ぶつ切り	○	-	-	-	-	-	○	-
11	海老・蟹の天布羅盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	○	-
12	有頭海老の雲丹出汁具足煮	○	○	-	-	-	○	-	-
13	手仕込み 蟹クリームコロッケ	○	○	○	-	-	○	○	-
14	蟹味噌甲羅 七輪焼き	○	○	-	-	-	○	○	-
15	蟹真丈 二身揚げ	○	○	-	-	-	-	○	-
16	白海老の唐揚げ	-	-	-	-	-	○	-	-
17	海老・蟹 茶碗蒸し	○	○	-	-	-	○	○	-
<大地の恵み 野菜料理>									
18	和風さっぱりサラダ	○	-	-	-	-	○	○	-
19	海鮮サラダ	○	-	-	-	-	○	○	-
20	ズワイ蟹とロメインレタスのシーザーサラダ	○	○	○	-	○	-	○	-
21	豚しゃぶの香り野菜サラダ	○	-	○	-	○	-	-	-
22	冷やし葱塩トマト	○	-	-	-	-	-	-	-
23	湯葉と水菜のお浸し	○	-	-	-	-	-	-	-
24	燻製玉子のポテトサラダ	○	○	○	-	-	-	-	-
25	胡瓜と茄子浅漬け	○	-	-	-	-	-	○	-
<焼・炒【魚介】>									
26	海鮮串焼き盛り合わせ	○	-	-	-	-	○	-	-
27	太刀魚 (塩焼き)	-	-	-	-	-	-	-	-
28	太刀魚 (煮付け)	○	-	-	-	-	-	-	-
29	銀鱈 西京漬け焼き	-	-	-	-	-	-	-	-
30	北の海から届いたホッケ焼き	-	-	-	-	-	-	-	-
31	鰯のはちみつ照り焼き	○	-	-	-	-	-	-	-
32	からす鱈 梅香みそ漬け焼き	○	-	-	-	-	-	-	-
33	牡蠣殻焼きグラタン	○	○	○	-	-	-	○	-

# 2025年 日本海庄やGM アレルギー一覧(関東店舗)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
<焼・炒【焼きとり】>									
34	五本盛り(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	五本盛り(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
35	もも串(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	もも串(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
36	ハツ(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	ハツ(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
37	砂肝(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	砂肝(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
38	なんこつ串(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	なんこつ串(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
39	ぼんじり串(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	ぼんじり串(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
40	せせり(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	せせり(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
41	皮(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	皮(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
<焼・炒【肉】>									
42	馬刺し	○	-	-	-	-	-	-	-
43	待望のユッケ	○	○	-	-	-	-	-	-
44	黒毛和牛 すき焼き鉢	○	○	-	-	-	-	-	-
45	黒毛和牛の炙り焼きと農家の焼き野菜	○	-	-	-	-	-	-	-
46	牛たん網焼き	○	-	-	-	-	-	-	-
47	厚切り豚バラ塩麴焼き	-	-	-	-	-	-	-	-
<揚・煮【揚】>									
48	桜海老と浅利の香りがき揚げ	○	○	-	-	-	○	○	-
49	鰯の梅紫蘇フライ	○	○	-	-	-	-	-	-
50	鰯の旬菜巻き揚げ	-	-	-	-	-	-	-	-
51	鶏の唐揚げ	○	○	-	-	-	-	-	-
52	チキン南蛮 たっぷりタルタル	○	○	-	-	-	-	-	-
<揚・煮【煮】>									
53	メロウかま煮	○	-	-	-	-	-	-	-
54	小烏賊の旨出汁煮	○	-	-	-	-	-	-	-
55	蛤の潮仕立て小鍋	○	-	-	-	-	-	○	-

# 2025年 日本海庄やGM アレルギー一覧(関東店舗)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
<肴>									
56	炙り真鯛 酒盗和え	-	-	○	-	-	-	-	-
57	寄せ豆腐の冷し出汁 冷奴	○	-	-	-	-	○	-	-
58	ほたる烏賊 沖漬け	○	-	-	-	-	-	-	-
59	薄揚げ葱叩き	○	-	-	-	-	-	-	-
60	えいひれ	-	○	-	-	-	-	-	-
61	厚焼き玉子(九条葱入り)	○	○	-	-	-	-	-	-
62	沖縄ゴーヤチャンプル	○	○	-	-	-	-	-	-
63	板わさ	○	○	-	-	-	○	○	-
64	ひとくちチーズ春巻	○	-	○	-	-	-	-	-
65	サクサク!!ポテトフライ	○	-	-	-	-	-	-	-
<お食事>									
66	日本海 塩焼きそば	○	-	-	-	-	○	-	-
67	メに冷やし茶蕎麦	○	-	-	○	-	-	-	-
68	じゃこと蛸の焼きめし	-	○	-	-	-	○	○	-
69	出汁茶漬け	○	-	-	-	-	○	-	-
70	おにぎり(鮭)	-	-	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(明太)	○	-	-	-	-	○	-	-
	おにぎり(ねり梅)	-	-	-	-	-	-	-	-
71	貝汁	-	-	-	-	-	-	○	-
72	ご飯セット	/	/	/	/	/	/	/	/
<握り寿司>									
73	特上寿司	○	○	-	-	-	○	-	-
74	上寿司	○	○	-	-	-	○	-	-
75	並寿司	○	○	-	-	-	○	-	-
<魂の丼>									
76	元祖 海鮮丼	/	/	/	/	/	/	/	/
※海鮮丼に使用しております玉子焼きに小麦・卵が含まれます。									
<細巻き寿司>									
77	細巻き三種盛り	お好みの細巻3本の情報の組み合わせです							
78	鉄火	○	-	-	-	-	-	-	-
79	ねぎとろ	○	-	-	-	-	-	-	-
80	梅きゅう	○	-	-	-	-	-	-	-
81	穴きゅう	○	-	-	-	-	-	-	-
82	ねぎ納豆	○	-	-	-	-	-	-	-
83	おしんこ(たくあん刻み)	○	-	-	-	-	-	-	-

## 2025年 日本海庄やGM アレルギー一覧(関東店舗)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
<甘味>									
84	わらび餅とバニラアイス	-	-	○	-	-	-	-	-
85	白玉信玄アイス	-	-	○	-	-	-	-	-
86	季節のアイス								

※「食品表示法第4条第1項の規定に基づく食品表示基準」により表示が義務付けられている8品目(小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ)の有無の一覧です。

※採取方法等により混在する可能性のある食材(えび・かに等)も○で表示しています。

※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。

※原料事情等により使用原材料、調理方法が変更になる場合がございます。

※どら鉢盛り、日本海 波盛り、お一人様に嬉しい鮮魚盛り、本日入荷の[刺身]又は[貝]、本日のなめろう、ご飯セット、元祖 海鮮丼、季節のアイス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います。

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。

※この一覧には卓上の調味料のアレルギーは記載していません。