2025年　庄やGM　アレルギー一覧

2025年11月5日　改訂

※このアレルギー表示は、関東・甲信越圏内の店舗で取り扱う食材をもとに作成しています。
その他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。

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
＜三大名物　その一　豪快な刺盛り＞									
	仲卸組合盛り								
	大漁盛り								
	沖盛り								
	御一人様　限定　旬の刺身皿盛り								
＜特選刺身＞									
5	本日入荷　刺身単品								
6	本日入荷　貝単品								
7	自慢のまぐろぶつ	－	－	－	－	－	－	－	－
8	とろろ	○	－	－	－	－	○	○	－
9	ひきわり納豆	－	○	－	－	－	－	－	－
10	葱ぬた	－	－	－	－	－	－	－	－
11	寒鰤塩たたき	○	－	－	－	－	－	－	－
12	本日のなめろう								
13	生牡蠣	○	－	－	－	－	－	－	－
＜三大名物　その二　煮込み＞									
14	煮込み	○	○	－	－	－	－	－	－
15	煮玉子	○	○	－	－	－	－	－	－
＜三大名物　その三　焼きとり＞									
16	五本盛り(塩)	○	○	○	－	－	－	－	－
	五本盛り(タレ)	○	○	○	－	－	－	－	－
17	もも(塩)	－	－	－	－	－	－	－	－
	もも(タレ)	○	－	－	－	－	－	－	－
18	皮(塩)	－	－	－	－	－	－	－	－
	皮(タレ)	○	－	－	－	－	－	－	－
19	ねぎ間(塩)	－	－	－	－	－	－	－	－
	ねぎ間(タレ)	○	－	－	－	－	－	－	－
20	せせり(塩)	－	－	－	－	－	－	－	－
	せせり(タレ)	○	－	－	－	－	－	－	－
21	ハツ(塩)	－	－	－	－	－	－	－	－
	ハツ(タレ)	○	－	－	－	－	－	－	－
22	砂肝(塩)	－	－	－	－	－	－	－	－
	砂肝(タレ)	○	－	－	－	－	－	－	－
23	なんこつ(塩)	－	－	－	－	－	－	－	－
	なんこつ(タレ)	○	－	－	－	－	－	－	－
24	ぼんじり(塩)	－	－	－	－	－	－	－	－
	ぼんじり(タレ)	○	－	－	－	－	－	－	－
25	つくね(塩)	○	○	○	－	－	－	－	－
	つくね(タレ)	○	○	○	－	－	－	－	－
26	レバー(塩)	－	－	－	－	－	－	－	－
	レバー(タレ)	○	－	－	－	－	－	－	－

作成日：2025/11/5　19:34

2025年　庄やGM　アレルギー一覧

2025年11月5日　改訂

※このアレルギー表示は、関東・甲信越圏内の店舗で取り扱う食材をもとに作成しています。
その他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。

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
＜至高の珍味＞									
27	あん肝ぽん酢	○	－	－	－	－	○	○	－
28	ホタルイカ沖漬け	○	－	－	－	－	－	－	－
29	イカ明太和え	○	－	－	－	－	－	－	－
30	鶏レバー刺し	○	－	－	－	－	－	－	－
31	とりわさ	○	－	－	－	－	－	－	－
＜サラダ仕立て＞									
32	海鮮サラダ	○	－	－	－	－	○	－	－
33	葱じゃこサラダ	○	－	－	－	－	○	○	－
34	ポテトサラダ	○	○	○	－	－	－	－	－
＜野菜のつまみ＞									
35	手づくりコロッケ	○	○	○	－	－	－	－	－
36	舞茸と旬の木の子の天布羅	○	○	－	－	－	－	－	－
37	里芋の揚げだし	○	－	－	－	－	－	－	－
38	じゃがバタチーズ焼き	－	○	○	－	－	－	－	－
39	茹でたてブロッコリー	－	○	－	－	－	－	－	－
40	春菊と牛そぼろ肉のナムル	○	－	－	－	－	－	－	－
41	揚げ銀杏	－	－	－	－	－	－	－	－
42	枝豆	－	－	－	－	－	－	－	－
43	ピリ辛きゅうり	○	－	－	－	－	－	－	－
44	きゅうり一本漬け	○	－	－	－	－	－	－	－
45	セロリの浅漬け	○	－	－	－	－	－	－	－
＜逸品料理　魚介料理＞									
46	カキフライ	○	○	○	－	－	－	○	－
47	あじフライ	○	○	－	－	－	－	－	－
48	ブリカマ焼き	－	－	－	－	－	－	－	－
49	さば塩焼き	－	－	－	－	－	－	－	－
50	ワカサギ天布羅	○	○	－	－	－	－	－	－
51	はんぺんバター焼き	○	○	○	－	－	○	○	－
＜逸品料理　肉料理＞									
52	馬刺し	○	－	－	－	－	－	－	－
53	馬肉ユッケ	○	○	－	－	－	－	－	－
54	揚げたて　かつとじ	○	○	○	－	－	－	－	－
55	純レバー炒め	○	－	－	－	－	－	－	－
56	豚平焼き	○	○	－	－	－	－	－	－
57	親鶏のスタミナ焼き	○	－	○	－	－	－	－	－
58	ささみ梅しそ天布羅	○	○	－	－	－	－	－	－
59	牛ホルモン辛味噌炒め	○	－	－	－	－	－	－	－

作成日：2025/11/5　19:34

2025年　庄やGM　アレルギー一覧

2025年11月5日　改訂

※このアレルギー表示は、関東・甲信越圏内の店舗で取り扱う食材をもとに作成しています。
その他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。

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
＜酒場の定番＞									
60	牛肉豆腐	○	－	－	－	－	－	－	－
61	だし巻き玉子	○	○	－	－	－	－	－	－
62	ひとくち屋台餃子（五ヶ）	○	－	○	－	○	－	－	－
63	博多　明太玉子焼き	○	○	－	－	－	－	－	－
64	目玉焼き	－	○	－	－	－	－	－	－
65	ハムエッグ	－	○	○	－	－	－	－	－
66	名物!!　庄や揚げだし豆腐	○	－	－	－	－	－	－	－
67	いかー夜干し	－	○	－	－	－	－	－	－
68	えいひれ焼き	－	○	－	－	－	－	－	－
69	板わさ	○	○	－	－	－	○	○	－
＜揚げもの＞									
70	手羽　唐揚[名古屋めし]	○	－	－	－	－	－	－	－
71	とり唐揚げ　味自慢	○	○	－	－	－	－	－	－
72	カニクリームコロッケ	○	－	○	－	－	－	○	－
73	チーズの細春巻	○	－	○	－	－	－	－	－
74	ポテトフライ	○	－	－	－	－	－	－	－
75	ちくわ磯辺天	○	○	－	－	－	○	○	－
76	五目さつま揚げ	－	－	－	－	－	○	○	－
＜あて巻き寿司＞									
77	あて巻き三種盛り	お好みのあて巻き3本の情報の組み合わせです							
＜単品＞									
78	鉄火	○	－	－	－	－	－	－	－
79	ねぎとろ	○	－	－	－	－	－	－	－
80	マヨたたきサーモン(とびっこ入り)	○	○	－	－	－	－	－	－
81	ねぎ納豆	○	－	－	－	－	－	－	－
82	胡麻たくあん	○	－	－	－	－	－	－	－
83	かんぴょうわさび	○	－	－	－	－	－	－	－
＜めし処＞									
84	町中華のチャーハン　スープ付	○	○	○	－	－	○	○	－
85	焼きそば	○	－	－	－	－	○	○	－
86	ナポリタン	○	－	○	－	－	－	－	－
87	おにぎり(梅)	○	－	－	－	－	－	－	－
	おにぎり(鮭)	○	－	－	－	－	－	－	－
	おにぎり(明太子)	○	－	－	－	－	－	－	－
	おにぎり(醤油焼き)	○	－	－	－	－	－	－	－
88	だし茶漬け（梅）	○	－	－	－	－	－	－	－
	だし茶漬け（鮭）	○	－	－	－	－	－	－	－
	だし茶漬け（明太子）	○	－	－	－	－	－	－	－
89	あおさ味噌汁	－	－	－	－	－	○	○	－
90	ご飯セット								

作成日：2025/11/5　19:34

2025年　庄やGM　アレルギー一覧

2025年11月5日　改訂

※このアレルギー表示は、関東・甲信越圏内の店舗で取り扱う食材をもとに作成しています。
　その他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。

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
＜甘味＞									
91	白玉信玄アイス	－	－	○	－	－	－	－	－
92	もちもち雪見アイス	－	－	○	－	－	－	－	－

※「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。
※仲卸組合盛り、大漁盛り、沖盛り、御一人様　限定　旬の刺身皿盛り、本日入荷　刺身単品、本日入荷　貝単品
　本日のなめろう、ご飯セット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。
※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。

作成日：2025/11/5　19:34