

2025年 庄やGM アレルギー一覧(関東・甲信越地方店舗)

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>									
1	仲卸組合盛り <十~十二種>	/	/	/	/	/	/	/	/
2	大漁盛り <八種>	/	/	/	/	/	/	/	/
3	沖盛り <五種>	/	/	/	/	/	/	/	/
4	御一人様 限定 カウンター盛り	/	/	/	/	/	/	/	/
<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	葱めた	-	-	-	-	-	-	-	-
11	本日のなめろう	/	/	/	/	/	/	/	/
12	鱈の姿造り 梅と薬味叩き	-	-	-	-	-	-	-	-
13	炙りめさば	○	-	-	-	-	-	-	-
14	生牡蠣 (一ヶ)	○	-	-	-	-	-	-	-
三大名物 その二<煮込み>									
15	煮込み	○	○	-	-	-	-	-	-
16	煮玉子	○	○	-	-	-	-	-	-
三大名物 その三<焼きとり>									
17	五本盛り(塩)	○	○	○	-	-	-	-	-
	五本盛り(タレ)	○	○	○	-	-	-	-	-
18	もも(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	もも(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
19	皮(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	皮(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
20	ねぎ間(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	ねぎ間(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
21	せせり(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	せせり(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
22	ハツ(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	ハツ(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
23	砂肝(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	砂肝(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
24	なんこつ(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	なんこつ(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
25	ぼんじり(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	ぼんじり(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
26	つくね(塩)	○	○	○	-	-	-	-	-
	つくね(タレ)	○	○	○	-	-	-	-	-

2025年 庄やGM アレルギー一覧(関東・甲信越地方店舗)

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	まぐろとアボカドのわさびまみれサラダ	○	-	-	-	-	-	-	-
28	イカミミ納豆	○	-	-	-	-	-	-	-
29	あん肝ぼん酢	○	-	-	-	-	○	○	-
30	馬肉ユツケ	○	○	-	-	-	-	-	-
31	ひね鶏 湯引きぼん酢	○	-	-	-	-	-	-	-
32	鶏レバー刺し	○	-	-	-	-	-	-	-
<サラダ仕立て>									
33	海鮮サラダ	○	-	-	-	-	○	-	-
34	日本人のサラダ	○	-	-	-	-	-	-	-
35	たぬきサラダ	○	○	-	-	-	-	-	-
36	ポテトサラダ	○	○	○	-	-	-	-	-
<野菜のつまみ>									
37	ガリトマト	○	-	-	-	-	-	-	-
38	玉葱にんにくバター焼き	○	-	○	-	-	○	○	-
39	えのきパリパリ焼き	-	-	○	-	-	-	-	-
40	里芋の揚げ出汁	○	-	-	-	-	-	-	-
41	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-
42	セロリの浅漬け	○	-	-	-	-	-	-	-
43	きゅうり一本漬け	-	-	-	-	-	-	-	-
<逸品料理 魚介料理>									
44	浜漁師料理 ホッキ貝焼き	○	-	-	-	-	-	-	-
45	鮭ハラス焼き	-	-	-	-	-	-	-	-
46	カンパチ カマ焼き	-	-	-	-	-	-	-	-
47	江戸っ子 カマス大葉巻き揚	○	○	-	-	-	-	-	-
48	銀鱈 竜田揚	○	-	-	-	-	-	-	-
49	あじフライ	○	○	-	-	-	-	-	-
50	ハマグリと豆腐の小鍋	○	-	-	-	-	-	○	-
<逸品料理 肉料理>									
51	馬刺し	○	-	-	-	-	-	-	-
52	ガツ刺身	○	-	-	-	-	-	-	-
53	牛ハラミ切り落としステーキ	○	-	-	-	-	-	-	-
54	牛ホルモン辛味噌炒め	○	-	-	-	-	-	-	-
55	親鶏のスタミナ焼き	○	-	○	-	-	-	-	-
56	豚平焼き	○	○	-	-	-	-	-	-
57	スタミナ豚ニラもやし	○	-	-	-	-	-	-	-
58	こってり牛肉豆腐	○	-	-	-	-	-	-	-

2025年 庄やGM アレルギー一覧(関東・甲信越地方店舗)

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>									
59	ひとくち屋台餃子	○	○	○	-	○	-	-	-
60	出汁巻き玉子	○	○	-	-	-	-	-	-
61	博多 明太玉子焼き	○	○	-	-	-	-	-	-
62	黒バイ貝の旨煮	○	-	-	-	-	-	-	-
63	庄や名物!! 揚げ出汁豆腐	○	-	-	-	-	-	-	-
64	お好み焼き[ミックス玉]	○	○	○	-	-	○	○	-
65	いか一夜干し	-	○	-	-	-	-	-	-
66	えいひれ焼き	-	○	-	-	-	-	-	-
67	板わさ	○	○	-	-	-	○	○	-
68	香味しらす冷奴	-	-	-	-	-	○	○	-
<揚げもの>									
69	桜海老のかき揚げ	○	○	-	-	-	○	-	-
70	手羽 唐揚げ[名古屋めし]	○	-	-	-	-	-	-	-
71	味自慢 とり唐揚げ	○	○	-	-	-	-	-	-
72	カニクリームコロッケ(ーヶ)	○	-	○	-	-	-	○	-
73	チーズの細春巻	○	-	○	-	-	-	-	-
74	明太子のレアフライ	○	○	○	-	-	○	-	-
75	ちくわ磯辺天	○	○	-	-	-	○	○	-
76	ポテトフライ	○	-	-	-	-	-	-	-
<あて巻き寿司>									
77	あて巻き三種盛り	お好みのあて巻3本の情報の組み合わせです							
<単品>									
78	鉄火	○	-	-	-	-	-	-	-
79	ねぎとろ	○	-	-	-	-	-	-	-
80	馬肉ユッケ	○	-	-	-	-	-	-	-
81	ねぎ納豆	○	-	-	-	-	-	-	-
82	梅しそ	○	-	-	-	-	-	-	-
83	スパイシーツナマヨ	○	○	-	-	-	-	-	-
<めし処>									
84	町中華のチャーハン	○	○	○	-	-	○	○	-
85	焼きそば	○	-	-	-	-	○	○	-
86	ナポリタン	○	-	○	-	-	-	-	-
87	目玉焼トッピング	-	○	-	-	-	-	-	-
88	おにぎり(梅)	-	-	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(明太子)	○	-	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(鮭)	-	-	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(醤油焼き)	○	-	-	-	-	-	-	-
89	出汁茶漬(明太子)	○	-	-	-	-	-	-	-
	出汁茶漬(鮭)	○	-	-	-	-	-	-	-
	出汁茶漬(梅)	○	-	-	-	-	-	-	-
90	あおさ味噌汁	-	-	-	-	-	○	○	-
91	ご飯セット(白米・味噌汁・お新香)	/	/	/	/	/	/	/	/

2025年 庄やGM アレルギー一覧(関東・甲信越地方店舗)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
<甘味>									
92	白玉信玄アイス	-	-	○	-	-	-	-	-
93	抹茶アイス	-	-	○	-	-	-	-	-

※「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 カウンター盛り、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。

※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。