

# 2024年 日本海庄やGM アレルギー一覧(羽田物流圏内店舗)

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 特撰盛り合わせ>									
1	どらばち盛り(八種)	/	/	/	/	/	/	/	/
2	日本海 波盛り(五種)	/	/	/	/	/	/	/	/
3	お一人様に嬉しい鮮魚盛り	/	/	/	/	/	/	/	/
<職人の単品刺身>									
4	本日入荷の[刺身]又は[貝]	/	/	/	/	/	/	/	/
5	切り落とし鮪ぶつ	-	-	-	-	-	-	-	-
6	出汁とろろ	○	-	-	-	-	-	-	-
7	挽き割り納豆	-	-	-	-	-	-	-	-
8	ネギ卵黄	-	○	-	-	-	-	-	-
9	新鮮 生牡蠣	○	-	-	-	-	-	-	-
10	しめ鯖	○	-	-	-	-	-	-	-
11	季節の烏賊刺身	○	-	-	-	-	-	-	-
12	本日のなめろう	/	/	/	/	/	/	/	/
<旬 全国津々浦々から>									
13	三月・四月 のどぐろ焼き	○	-	-	-	-	-	-	-
	三月・四月 のどぐろ煮付け	○	-	-	-	-	-	-	-
14	五月・六月 とび魚姿造り	-	-	-	-	-	-	-	-
15	七月・八月 舌平目の特製ムニエル	○	-	○	-	-	-	-	-
16	九月・十月 とろはた一夜干し	-	-	-	-	-	-	-	-
17	十一月・十二月 寒鰯 刺身	-	-	-	-	-	-	-	-
	十一月・十二月 寒鰯 しゃぶしゃぶ	○	-	-	-	-	-	-	-
18	一月・二月 浜茹でズワイ蟹	○	-	-	-	-	-	○	-
<海老と蟹>									
19	海老・蟹の天布羅盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	○	-
20	手仕込み 蟹クリームコロッケ	○	○	○	-	-	-	○	-
21	ガーリックシュリンプ	○	-	○	-	-	○	-	-
22	蟹味噌甲羅 七輪焼き	○	○	-	-	-	-	○	-
23	海老・蟹 茶碗蒸し	○	○	-	-	-	○	○	-
24	白海老の唐揚げ	-	-	-	-	-	○	-	-
<大地の恵み 野菜料理>									
25	海鮮サラダ	○	-	-	-	-	○	-	-
26	ズワイ蟹シーザーサラダ	○	○	○	-	○	-	○	-
27	和風さっぱりサラダ	○	-	-	-	-	-	-	-
28	茹でたてブロッコリー	-	○	○	-	-	-	-	-
29	冷やしねぎ塩トマト	○	-	-	-	-	-	-	-

# 2024年 日本海庄やGM アレルギー一覽(羽田物流圏内店舗)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
<焼・炒【魚介】>									
30	北の海から届いたほっけ焼き	-	-	-	-	-	-	-	-
31	四月～九月 活さざえ つぼ焼き	○	-	-	-	-	-	-	-
	十月～三月 北海活帆立 網焼き	○	-	○	-	-	-	-	-
32	浅利 白ワイン炒め	-	-	-	-	-	-	-	-
33	銀鱈 西京漬け焼き	-	-	-	-	-	-	-	-
34	烏賊 肝陶板焼き	○	-	-	-	-	-	-	-
35	炙り 煮穴子	○	-	-	-	-	-	-	-
36	炙り めひかり	-	-	-	-	-	-	-	-
<焼・炒【肉】>									
37	五本盛り(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	五本盛り(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
38	もも(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	もも(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
39	ハツ(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	ハツ(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
40	砂肝(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	砂肝(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
41	なんこつ(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	なんこつ(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
42	ぼんじり(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	ぼんじり(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
43	せせり(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	せせり(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
44	皮(塩)	-	-	-	-	-	-	-	-
	皮(タレ)	○	-	-	-	-	-	-	-
45	どさんこ牛のユッケ	○	○	○	-	-	-	-	-
46	黒毛和牛 ステーキ	○	-	-	-	-	-	-	-
47	牛たん網焼き	○	-	-	-	-	-	-	-
48	鉄板 羽根つき餃子	○	○	○	-	○	-	-	-
<焼・炒【野菜】>									
49	九条葱厚焼き玉子	○	○	-	-	-	-	-	-
50	ゴーヤチャンプルー	○	○	○	-	-	-	-	-
51	栃尾揚げの玉子とじ	○	○	-	-	-	-	-	-
52	万願寺唐辛子薄出汁浸し	○	-	-	-	-	-	-	-
<揚>									
53	若鶏唐揚げ 料亭仕込み	○	○	-	-	-	-	-	-
54	評判の鰻フライ	○	○	-	-	-	-	-	-
55	海老と紫蘇の春巻き	○	-	-	-	-	○	-	-
56	チキン南蛮 たっぷりタルタル	○	○	-	-	-	-	-	-
57	めひかりの唐揚げ	-	-	-	-	-	-	-	-
58	大山先生の昔コロッケ	○	○	○	-	-	-	-	-

# 2024年 日本海庄やGM アレルギー一覧(羽田物流圏内店舗)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
<煮・蒸>									
59	本日の鮮魚煮付け	/	/	/	/	/	/	/	/
60	豚バラ肉とろとろ角煮	○	○	-	-	-	-	-	-
61	蛤吟醸酒蒸し	○	-	-	-	-	-	-	-
62	うなぎ柳川鍋	○	○	-	-	-	-	-	-
<肴>									
63	板わさ	○	○	-	-	-	-	-	-
64	豚ときの子 バターぼん酢炒め	○	-	○	-	-	-	-	-
65	つぶ貝にんにく焼き	○	-	○	-	-	-	-	-
66	ひとくちチーズ春巻	○	-	○	-	-	-	-	-
67	サクサク!!ポテトフライ	○	-	-	-	-	-	-	-
68	酒盗クリームチーズ	-	-	○	-	-	-	-	-
69	本日のぬた	/	/	/	/	/	/	/	/
70	ほたる烏賊 沖漬け	○	-	-	-	-	-	-	-
71	えいひれ	-	○	-	-	-	-	-	-
72	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-
73	胡瓜と茄子浅漬け	○	-	-	-	-	-	○	-
<お食事>									
74	出雲そば五段重ね	○	○	-	○	-	-	-	-
75	石焼き 長崎皿うどん	○	○	○	-	-	○	-	-
76	日本海 塩焼きそば	○	-	-	-	-	○	-	-
77	じゃこと蛸の焼きめし	-	○	-	-	-	-	-	-
78	出汁茶漬	○	-	-	-	-	○	-	-
79	おにぎり(鮭)	-	-	-	-	-	-	-	-
	おにぎり(明太)	○	-	-	-	-	○	-	-
	おにぎり(ねり梅)	-	-	-	-	-	-	-	-
80	貝汁	-	-	-	-	-	-	-	-
81	あかもく汁	-	-	-	-	-	-	-	-
82	あら汁[数量限定]	/	/	/	/	/	/	/	/
83	ご飯セット	/	/	/	/	/	/	/	/
<握り寿司>									
84	特上寿司	○	○	-	-	-	○	-	-
85	上寿司	○	○	-	-	-	-	-	-
86	並寿司	○	○	-	-	-	-	-	-
<丼>									
87	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。								

# 2024年 日本海庄やGM アレルギー一覧(羽田物流圏内店舗)

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ
<細巻き寿司>									
88	細巻き三種盛り	お好みの細巻き3本の下記情報の組み合わせです							
89	ねぎとろ	○	-	-	-	-	-	-	-
90	鉄火	○	-	-	-	-	-	-	-
91	海老マヨ	○	○	-	-	-	○	-	-
92	梅きゅう	○	-	-	-	-	-	-	-
<甘味>									
93	わらび餅とバニラアイス	-	-	○	-	-	-	-	-
94	白玉信玄アイス	-	-	○	-	-	-	-	-
95	黒ごまアイス きなこがけ	-	-	○	-	-	-	-	-

※「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。

※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。

※どらばち盛り・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・本日の鮮魚煮付け・本日のぬた・あら汁・ご飯セット・元祖 海鮮丼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。

※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。