2022年　日本海庄やアレルギー一覧(九州)

2022年3月17日　改訂

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
＜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							
5	かつお塩たたき	－	－	－	－	－	－	－
6	本鮪刺身盛り	○	－	－	－	－	－	－
7	本鮪中とろ刺身	－	－	－	－	－	－	－
8	生うに刺身	－	－	－	－	－	－	－
9	長崎県産やりいか姿刺身	○	○	－	－	－	－	－
10	本日の貝刺身	－	－	－	－	－	－	－
11	新鮮　生牡蠣	○	－	－	－	－	－	－
＜海老と蟹＞								
12	焼きタラバ蟹	○	－	－	－	－	－	○
13	蟹味噌甲羅焼き	○	○	－	－	－	－	○
14	海老とブロッコリーの塩炒め	○	－	－	－	－	○	－
15	車海老と季節野菜の天布羅　盛り合わせ	○	○	－	－	－	○	－
16	海老と彩り野菜の大きなかき揚げ	○	○	－	－	－	○	－
17	白海老唐揚げ	－	－	－	－	－	○	－
18	蟹クリームコロッケ	○	○	○	－	－	－	○
19	海老 山葵マヨ	○	○	－	－	－	○	－
＜魚介逸品＞								
20	名物　ぶり大根	○	－	－	－	－	－	－
21	喉黒煮付け	○	－	－	－	－	－	－
22	石焼きスンドゥブチゲ	○	○	－	－	－	○	－
23	しらすのみぞれ豆腐	○	－	－	－	－	－	－
24	漬けほたるいか石焼き	○	－	－	－	－	－	－
25	帆立貝とアスパラのバター焦がし醤油焼き	○	－	○	－	－	－	－
26	するめいか陶板焼き	○	－	－	－	－	－	－
27	うなぎ串セット	○	－	－	－	－	－	－
28	稚鮎天布羅	○	○	－	－	－	－	－
＜焼き海鮮＞								
29	喉黒塩焼き	○	－	－	－	－	－	－
30	特大穴子炙り焼き	○	－	－	－	－	－	－
31	銀だら西京焼き	－	－	－	－	－	－	－
32	特大ほっけ開き焼き	－	－	－	－	－	－	－
33	鮭はらす焼き　いくらおろし添え	○	－	－	－	－	－	－
34	いかー夜干し	－	○	－	－	－	－	－
35	エイヒレ炙り焼き	－	○	－	－	－	－	－

作成日:2022/3/17　15:54

2022年　日本海庄やアレルギー一覧(九州)

2022年3月17日　改訂

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
＜肉料理＞								
36	黒毛和牛のステーキ	○	○	－	－	－	－	－
37	牛たん　漬け焼き	○	－	－	－	－	－	－
38	霜降り馬刺し	○	－	○	－	－	－	－
39	漬け込みジューシーラム肉鉄板焼き	○	－	○	－	－	－	－
40	若鶏の炙り焼き　柚子胡椒添え	－	－	－	－	－	－	－
41	親鶏つくね焼き　黄身添え	○	○	○	－	－	－	－
42	鶏レバ葱塩たたき	○	－	－	－	－	－	－
43	鶏の唐揚げ	○	○	－	－	－	－	－
＜酒の肴＞								
44	手作り升豆腐	○	－	－	－	－	－	－
45	くじらベーコン燻製	－	－	－	－	－	－	－
46	板わさ	○	○	－	－	－	○	－
47	ほたるいか沖漬け	○	－	－	－	－	－	－
48	葱チャンジャ	○	－	－	－	－	○	－
49	クリームチーズたまり醤油漬け	○	－	○	－	－	－	－
50	新潟栃尾の油揚げ　神楽南蛮味噌はさみ焼き	－	－	－	－	－	－	－
51	宇和島の天布羅盛り合わせ	○	○	○	－	－	－	－
52	漬物盛り合わせ							
53	きゅうり一本漬け	○	－	－	－	－	－	－
＜菜の逸品＞								
54	菜の花と独活のくるみ味噌和え	○	○	－	－	－	－	－
55	しらすとみょうがのオニオンスライス	○	－	－	－	－	－	－
56	梅じゃこ叩き胡瓜	－	－	－	－	－	－	－
57	冷やしトマト	－	－	－	－	－	－	－
58	九条葱厚焼き玉子	○	○	－	－	－	－	－
59	ゴーヤチャンプル	○	○	○	－	－	－	－
60	順才茶碗蒸し	○	○	－	－	－	－	－
61	とうもろこしと枝豆のかき揚げ	○	○	－	－	－	－	－
62	さつまいもカリカリ揚げ	○	－	－	－	－	－	－
63	やめられないとまらないポテトフライ	○	－	○	－	－	－	－
＜お食事＞								
64	北海の幸　いくら飯	○	－	－	－	－	－	－
65	うなぎ石焼きひつまぶし	○	－	－	－	－	－	－
66	名物　びっくり蟹ピラフ	○	○	○	－	－	○	○
67	おにぎり(昆布)	○	－	－	－	－	－	－
	おにぎり(鮭)	○	－	－	－	－	－	－
	おにぎり(明太子)	○	－	－	－	－	○	－
68	金目鯛出汁しゃぶ茶漬け	○	○	－	－	－	－	－
69	ご飯セット	○	－	－	－	－	○	－
70	赤出汁なめこ汁	－	－	－	－	－	－	－

作成日：2022/3/17　15:54

2022年　日本海庄やアレルギー一覧(九州)

2022年3月17日　改訂

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
71	海鮮海苔ピッツァ	○	－	○	－	－	○	－
72	日本海塩焼きそば	○	○	－	－	－	○	－
73	香りざる蕎麦	○	○	－	○	－	－	－
＜お寿司＞								
74	特上寿司盛り合わせ	○	○	－	－	－	○	－
75	上寿司盛り合わせ	○	○	－	－	－	－	－
76	寿司盛り合わせ	○	○	－	－	－	－	－
77	本鮪寿司盛り合わせ	○	－	－	－	－	－	－
78	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)	○	－	－	－	－	－	－
79	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)	○	－	－	－	－	－	－
＜サラダ＞								
81	日本海名物　海鮮サラダ	○	－	－	－	－	○	－
82	こだわり豆腐の緑黄色健康サラダ	○	○	－	－	－	－	－
83	イタリアンパンチェッタのシーザースサラダ	○	○	○	－	○	－	－
84	桜海老とゴーヤのサラダ	○	－	－	－	－	○	－
85	和風さっぱりサラダ	○	－	－	－	－	－	－
86	クセになる辛さ　ラー油と明太子のポテトサラダ	○	○	－	－	－	－	－
＜甘味＞								
87	葛切りと和三盆わらび餅	－	－	－	－	－	－	－
88	あまおう苺アイスパフェ	○	－	○	－	－	－	－
89	白玉信玄アイス	－	－	○	－	－	－	－
90	宇治抹茶アイス	－	－	○	－	－	－	－

※「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。
※冷やしトマトのアレルギー表示はトマトのみのものです。選択する調味料のアレルギー成分は従業員にご確認ください。
※ポテトフライにシーズニングを使用した場合、アレルギーに「乳」が追加になります。
※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。

作成日:2022/3/17　15:54