

2021年築地日本海 アレルギー一覧(羽田物流圏内店舗)

2021年12月18日 改訂

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<寿司>								
1	特上 寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
2	松 寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
3	竹 寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
4	梅 寿司盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
5	満足 まんぷく盛り	○	○	-	-	-	○	-
6	名物 おまかせ10貫	/	/	/	/	/	/	/
7	お子様ミニ寿司	○	○	-	-	-	○	○
8	サーモンづくし8貫	○	○	-	-	-	-	-
9	生本鮪づくし8貫	○	-	-	-	-	-	-
10	貝づくし5貫	○	-	-	-	-	-	-
11	炙り寿司8貫	○	○	-	-	-	-	-
<丼とお重> 鮪はすべて国産生本鮪								
12	特上ちらし寿司(味噌汁付)	○	○	○	-	-	○	-
13	ちらし重(味噌汁付)	○	○	○	-	-	○	-
14	生本鮪三味丼(味噌汁付)	○	-	○	-	-	○	-
15	うまいかな?重(味噌汁付)	○	-	○	-	-	○	○
<刺身(盛り合わせ)>								
16	築地大漁盛り	/	/	/	/	/	/	/
17	刺身<8点盛り>	○	-	-	-	-	○	-
18	刺身<8点盛り貝入り>	○	-	-	-	-	-	-
19	刺身<5点盛り>	-	-	-	-	-	○	-
20	刺身<5点盛り貝入り>	○	-	-	-	-	-	-
21	板さんおまかせ1人前盛り合わせ	/	/	/	/	/	/	/
22	本日の薄造り	○	-	-	-	-	-	-
<刺身(単品)>								
23	生本鮪 中とろ	-	-	-	-	-	-	-
24	生本鮪 赤身	-	-	-	-	-	-	-
25	生本鮪 大とろ	-	-	-	-	-	-	-
26	生牡蠣	○	-	-	-	-	-	-
27	活鮑刺身	-	-	-	-	-	-	-
28	鰯(刺身 又は 叩き)	-	-	-	-	-	-	-
	鰯なめろう	-	-	-	-	-	-	-
29	メさば刺身	○	-	-	-	-	-	-
30	ぼたん海老刺身(3尾)	-	-	-	-	-	○	-
31	赤貝刺身	-	-	-	-	-	-	-
32	白みる貝刺身	-	-	-	-	-	-	-
33	ほっき貝刺身	-	-	-	-	-	-	-

2021年築地日本海 アレルギー一覧(羽田物流圏内店舗)

2021年12月18日 改訂

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<名物料理>								
34	穴子一本焼き 塩焼き	○	-	-	-	-	-	-
	穴子一本焼き タレ焼き	○	-	-	-	-	-	-
	穴子一本焼き 塩・タレ合盛り	○	-	-	-	-	-	-
35	神戸牛ステーキ	○	○	○	-	-	-	-
36	大海老天布羅	○	○	-	-	-	○	-
37	活鮑のステーキ	○	○	○	-	-	-	-
38	まぐろ脳天ステーキ	○	-	-	-	-	-	-
<酒の肴>								
39	特製だれ鮪ユッケ	○	○	-	-	-	-	-
40	九条ねぎの海鮮ヌタ和え	/	/	/	/	/	/	/
41	生蛸とオクラのぽん酢和え	○	-	-	-	-	-	-
42	爆弾(海鮮納豆)	○	○	-	-	-	○	-
43	板わさ(茎わさび)	○	○	-	-	-	-	-
44	しらす香味冷奴	-	-	-	-	-	-	-
45	天然沖縄太もずく酢	○	○	-	-	-	-	-
46	するめいか沖漬け	○	-	-	-	-	-	-
47	樽仕込み いか塩辛	-	-	-	-	-	-	-
48	肉味噌胡瓜	○	-	○	-	-	-	-
49	生わかめ湯かけぽん酢	○	-	-	-	-	-	-
50	クリームチーズのたまり漬け	○	-	○	-	-	-	-
51	ぬか漬け(奈良漬け入り)	-	-	-	-	-	-	-
52	たたみいわし	○	○	-	-	-	-	-
53	トマト青じそジュレかけ	○	-	-	-	-	-	-
<焼き物>								
54	のどぐろ開き干し焼き	○	-	-	-	-	-	-
55	うなぎ串焼き	○	-	-	-	-	-	-
56	蟹味噌甲羅焼き	○	○	-	-	-	-	○
57	銀鱈西京焼き	-	-	-	-	-	-	-
58	漬けほたるいか石焼き	○	-	-	-	-	-	-
59	帆立貝磯バター焼き	○	-	○	-	-	-	-
60	鮪ねぎ間焼き(塩)	-	-	-	-	-	-	-
	鮪ねぎ間焼き(タレ)	○	-	-	-	-	-	-
61	寿司屋の玉子焼き	○	○	-	-	-	-	-
62	いかの肝バター焼き	○	-	○	-	-	-	-
63	本ししゃも焼き	-	-	-	-	-	-	-
64	若鶏の炙り焼き 柚子胡椒添え	○	-	-	-	-	-	-
65	鮪かま塩焼き	-	-	-	-	-	-	-

2021年築地日本海 アレルギー一覧(羽田物流圏内店舗)

2021年12月18日 改訂

通番	商品名	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
<揚げ物>								
66	鱈フライ(2枚)	○	○	-	-	-	-	-
67	丸ごと帆立フライ	○	○	-	-	-	-	-
68	蟹たっぷりクリームコロッケ	○	○	○	-	-	-	○
69	天布羅盛り合わせ	○	○	-	-	-	○	-
70	手づくりさつま揚げ	○	○	-	-	-	-	-
71	川海老唐揚げ	-	-	-	-	-	○	-
72	たこピリ辛揚げ	○	-	-	-	-	-	-
73	鶏竜田揚げ	○	-	-	-	-	-	-
74	漁師風フライドポテト	-	-	-	-	-	-	-
<煮・蒸し物>								
75	うなぎ柳川鍋	○	○	-	-	-	-	-
76	しらすと九条ねぎの玉子とじ	○	○	-	-	-	-	-
77	魚介の出汁がきいた茶碗蒸し	○	○	-	-	-	○	○
78	蛸の柔らか煮	○	-	-	-	-	-	-
79	今宵の味噌汁	/	/	/	/	/	/	/
<サラダ>								
80	寿司屋の海鮮サラダ	○	-	-	-	-	○	-
81	アボカド彩りサラダ	-	-	-	-	-	-	-
82	海苔たっぷり黒サラダ	○	-	-	-	-	-	-
<甘味>								
83	白玉信玄アイス	-	-	○	-	-	-	-
84	季節のアイス	/	/	/	/	/	/	/

※「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。

※名物おまかせ10貫・築地大漁盛り・板さんおまかせ1人前盛り合わせ・九条葱の海鮮ヌタ和え・今宵の味噌汁・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。