

銚子丸雅 カロリー・アレルギー表示一覧 2020年 12月

作成日2020/12/04
最終更新日2021/09/10
(株)銚子丸

ご利用に際しましては、下記の注意事項をご確認くださいませようお願い申し上げます。

- ① イベントメニュー、限定メニューなど、掲載されていない商品があります。また、調達事情により、使用する食材や調味料等が変更になることがあります。
- ② カロリーに関して、日本食品標準成分表2015年版(七訂)の計算値や各食材の成分値を組み合わせる算出しております。店内で手作りした商品とは誤差が生じることがございますので、「目安」としてご利用ください。
- ③ アレルギーに関する注意事項
 - ・表の記号の見方:【●】が記載されているアレルギーを原材料に使用しています。
 - ・食品表示法で定められている表示義務7品目と推奨20品目について記載しています。なお、新たに加わった(2019年9月)アーモンドについては、現在準備中のため、反映されておりません。
 - ・工場製造時や店内調理時の意図せぬ混入に関しては十分な対応が出来ません。特に店内では様々な食材を調理致しますので、他のアレルギー物質が付着・混入する可能性があります。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差がございますので、ご利用される際には専門医とご相談の上、お客様ご自身でご判断頂きます様お願い致します。

商品名	カロリー	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ごま	カシューナッツ	
穴子大切り	98kcal/1貫			●																			●						
甘海老	46kcal/1貫						●																						
いわし	62kcal/1貫																												
いわし炙り	63kcal/1貫																												
海老	54kcal/1貫						●																						
えんがわ	43kcal/1貫																												
えんがわ西京炙り	48kcal/1貫																							●					
大とろ	99kcal/1貫																												
大とろ炙り	100kcal/1貫																												
オーロラサーモン	78kcal/1貫											●																	
げそ(タレ有り)	49kcal/1貫			●						●														●					
げそ(わさび)	47kcal/1貫									●																			
げそ炙り	49kcal/1貫			●						●			●											●					
サーモン西京炙り	84kcal/1貫											●												●					
しめさば	61kcal/1貫																												
しめさば炙り	62kcal/1貫																												
上赤身	55kcal/1貫																												
中とろ	99kcal/1貫																												
中とろ炙り	100kcal/1貫																												
つぶ貝	37kcal/1貫																												
つぶ貝炙り	40kcal/1貫			●									●											●					
特大赤海老	56kcal/1貫						●																						
特大ずわいがに	25kcal/1貫							●																					
とろサーモン	78kcal/1貫											●																	
とろサーモン炙り	78kcal/1貫											●																	
生ほたて	50kcal/1貫																												
にぎり玉子	103kcal/1貫	●		●																				●					

銚子丸雅 カロリー・アレルギー表示一覧 2020年 12月

作成日2020/12/04
最終更新日2021/09/10
(株)銚子丸

ご利用に際しましては、下記の注意事項をご確認くださいませようお願い申し上げます。

- ① イベントメニュー、限定メニューなど、掲載されていない商品があります。また、調達事情により、使用する食材や調味料等が変更になることがあります。
- ② カロリーに関して、日本食品標準成分表2015年版(七訂)の計算値や各食材の成分値を組み合わせで算出しております。店内で手作りした商品とは誤差が生じることがございますので、「目安」としてご利用ください。
- ③ アレルギーに関する注意事項
 - ・表の記号の見方:【●】が記載されているアレルギーを原材料に使用しています。
 - ・食品表示法で定められている表示義務7品目と推奨20品目について記載しています。なお、新たに加わった(2019年9月)アーモンドについては、現在準備中のため、反映されておりません。
 - ・工場製造時や店内調理時の意図せぬ混入に関しては十分な対応が出来ません。特に店内では様々な食材を調理致しますので、他のアレルギー物質が付着・混入する可能性があります。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差がございますので、ご利用される際には専門医とご相談の上、お客様ご自身でご判断頂きます様お願い致します。

商品名	カロリー	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ごま	カシューナッツ	
ねぎとろ	71kcal/1貫																												
びんちょう	54kcal/1貫																												
真あじ	52kcal/1貫																												
まぐろ	56kcal/1貫																												
みやび鯛	52kcal/1貫																												
みやび鯛炙り	53kcal/1貫																												
五目いなり	98kcal/1貫			●																				●					
赤いか	40kcal/1貫									●																			
いくら	61kcal/1貫			●							●		●											●					
かにかまぼこサラダ	86kcal/1貫	●		●																			●						
釜揚げしらす	43kcal/1貫																												
ツナコーン	77kcal/1貫	●	●															●					●						
とびっこ	40kcal/1貫			●																				●					
中落ち	103kcal/1貫																												
生うに	41kcal/1貫																												
本日のなめろう	49kcal/1貫																					●		●					
かっぱ巻	132kcal/1本																												
かんぴょう巻	164kcal/1本			●																				●					
紀州南高梅しそ巻	154kcal/1本																												
鉄火巻	169kcal/1本																												
とろたく巻	174kcal/1本			●																									
納豆巻	164kcal/1本																							●					
サーモン一座井	783kcal	●		●			●	●			●	●	●											●					
鉄火井	672kcal	●		●			●	●																●					
とろ玉しらす井	569kcal	●		●			●	●																●					
ねぎとろいくら井	707kcal	●		●			●	●			●		●											●					
雅ちらし井	781kcal	●		●			●	●		●	●	●	●											●					

銚子丸雅 カロリー・アレルギー表示一覧 2020年 12月

作成日2020/12/04
最終更新日2021/09/10
(株)銚子丸

ご利用に際しましては、下記の注意事項をご確認くださいませようお願い申し上げます。

- ① イベントメニュー、限定メニューなど、掲載されていない商品があります。また、調達事情により、使用する食材や調味料等が変更になることがあります。
- ② カロリーに関して、日本食品標準成分表2015年版(七訂)の計算値や各食材の成分値を組み合わせる算出しております。店内で手作りした商品とは誤差が生じることがございますので、「目安」としてご利用ください。
- ③ アレルギーに関する注意事項
 - ・表の記号の見方:【●】が記載されているアレルギーを原材料に使用しています。
 - ・食品表示法で定められている表示義務7品目と推奨20品目について記載しています。なお、新たに加わった(2019年9月)アーモンドについては、現在準備中のため、反映されておりません。
 - ・工場製造時や店内調理時の意図せぬ混入に関しては十分な対応が出来ません。特に店内では様々な食材を調理致しますので、他のアレルギー物質が付着・混入する可能性があります。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差がございますので、ご利用される際には専門医とご相談の上、お客様ご自身でご判断頂きます様お願い致します。

商品名	カロリー	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ごま	カシューナッツ
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
上まぐろ丼	847kcal	●		●			●	●															●					
あわびの天ぷら	189kcal/1皿			●					●																			
あわびのバター陶板焼	105kcal/1皿		●						●																			
いか細切りのお造り	61kcal/1皿									●																	●	
うどん(温・冷)	134kcal/1皿			●									●											●				
お子様セット	469kcal/1皿		●	●							●	●	●							●			●					
とりから揚げ	252kcal/1皿		●	●																●			●					
ポテトフライ	299kcal/1皿			●																								
小いわしの唐揚げ	285kcal/1皿																											
茶碗蒸し	80kcal/1皿	●		●			●	●															●					
銚子つぶ貝の串焼	54kcal/1皿			●																			●					
銚子つぶ貝の陶板焼	87kcal/1皿		●																					●				
技の厚焼き	178kcal/1皿	●	●	●																			●		●			
こだわりプリン	313kcal/1皿	●	●																				●					
バナナアイス	178kcal/1皿	●	●																									
抹茶パンナコッタ	335kcal/1皿		●																				●					
いくら(キッズカップ)	174kcal/1皿	●		●							●		●										●					
かにかまぼこサラダ(キッズカップ)	230kcal/1皿	●		●																			●					
ツナコーン(キッズカップ)	211kcal/1皿	●	●	●															●				●					
とびっこ(キッズカップ)	151kcal/1皿	●		●																			●					
昆布醤油	111.6kcal/本			●																			●					
即席お吸いもの	6kcal/袋			●																			●					
鯛醤油	159.6kcal/本			●									●										●					
店内 減塩醤油(全店)	1.00kcal/ml			●																			●					
店内醤油(全店)	1.00kcal/ml			●																			●					
持ち帰り用 醤油(全店)	0.57kcal/ml			●															●				●					
焼のり	56kcal/袋																											