

## 回転寿司 海鮮三崎港

### 店舗商品の栄養成分・アレルギー物質・原産地情報

この情報は弊社店舗メニューの栄養成分、アレルギー物質、および原産地の情報です。  
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ようお願い申し上げます。

**更新日：2019年3月1日**

1. 栄養成分は、一皿または一食あたりの数値です。  
数値は、当社計算に基づく推定値です。店舗および自社工場で製造している米飯や調理品については、原則として当社または外部検査機関による栄養成分分析を実施し、一部の加工食材や生鮮食品などは「日本食品標準成分表」の数値を引用しております。
2. アレルギー物質の情報は、「特定原材料7品目」、「特定原材料に準ずる20品目」、および「魚介類」について掲載しております。  
アレルギー物質「魚介類」は、魚介類を原料とする調味料などで、採取方法による混獲や捕食によって魚介類の種類が特定できない食品を使用している場合に掲載しております。
3. 栄養成分・アレルギー物質の情報は、商品を召し上がる際につける「醤油」の情報は含みません。（テイクアウト商品のみ、含みます。）  
「醤油」のアレルギー物質の情報は、別掲しております。
4. アレルギー物質に関しましては、直接商品に含まれることのない食材が、意図せず店舗厨房や加工工場で付着または混入する可能性があり、提供時の状態を保証するものではありません。  
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、このデータを参考に最終的な判断は専門医に相談されることをおすすめします。
5. 原産地情報は、メニュー名にあるネタ、米、海苔、わさび、しょうが等 についての情報を掲載しております。  
また、季節や調達の都合により表記以外の産地の食材を使用する場合がございますのでご了承ください。
6. 販売商品は、店舗により異なります。

《栄養成分・アレルギー物質情報》

\* 販売商品は、店舗により異なります。  
 \* 店舗厨房では、多くの食材を取り扱うことから、意図せず他の食材が付着する場合がございます。  
 ○：アレルギー物質を含むもの

メニュー名称	栄養成分					アレルギー物質																													
	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	魚介類		
<b>《にぎり》</b>																																			
メコはだ	85	4.6	1.7	12.7	0.5																														
玉子	145	6.2	5.6	17.4	1.0	○	○	○														○		○											
三角いなり	141	4.7	5.6	17.9	0.7			○														○													
真いかエンペラ	67	3.9	0.3	12.1	0.5									○																					
真いか軟骨	79	4.3	0.3	14.7	0.8			○						○								○													
真いかコンビ (真いかエンペラ・真いか軟骨)	73	4.1	0.3	13.4	0.7			○						○								○													
いかげそ	81	4.9	0.3	14.6	0.9			○						○								○													
豚カルビ	115	3.1	5.3	13.6	0.6			○														○	○		○										
とろおくら軍艦	88	4.1	1.9	13.5	0.4																	○													
とろたく軍艦	92	4.0	1.9	14.8	0.8																	○										○			
おくら納豆軍艦	81	3.3	1.0	14.8	0.4																	○													
蟹かまぼこサラダ軍艦	121	3.0	5.7	14.5	0.7	○	○	○	○	○												○													
とびっこ軍艦	67	2.5	0.4	13.3	0.7			○														○													
納豆軍艦	93	4.6	1.8	14.5	0.5																	○													
ツナマヨ軍艦	134	5.0	7.1	12.6	0.6	○	○	○														○													
まぐろ納豆軍艦	101	6.4	1.9	14.5	0.5																	○													
ツナ納豆軍艦	125	6.1	4.7	14.5	0.6	○	○	○														○													
甘海老オニオン	83	3.5	1.7	13.5	0.5	○	○	○	○													○													
愛盛甘海老	73	5.3	0.2	12.4	0.5				○																										
合鴨オニオン	110	4.3	4.2	13.8	0.7																														
コーンサラダ軍艦	100	1.8	3.0	16.4	0.5	○	○	○														○													
生ハム	65	2.9	0.5	12.2	0.7																				○										
かつぱ巻	131	2.8	0.3	29.3	0.7																														
かんぴょう巻	153	3.1	0.5	34.0	1.3			○														○													
納豆巻	165	5.9	2.0	30.8	0.9																	○													
たくあん巻	141	2.9	0.3	31.7	1.3																	○										○			
まぐろ	86	7.8	0.5	12.5	0.4																														
とろびんちょう	153	7.0	8.4	12.4	0.4																														
サーモン	119	7.2	4.5	12.4	0.4																○														
鰹たたき	91	9.2	0.3	12.8	0.4																														

《栄養成分・アレルギー物質情報》

\* 販売商品は、店舗により異なります。  
 \* 店舗厨房では、多くの食材を取り扱うことから、意図せず他の食材が付着する場合がございます。  
 ○：アレルギー物質を含むもの

メニュー名称	栄養成分					アレルギー物質																													
	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	魚介類		
<b>《にぎり》</b>																																			
生あじ	85	6.2	1.3	12.2	0.4																														
メさば	134	5.5	6.6	13.1	0.7																○														
海老	72	5.0	0.2	12.6	0.5				○																										
真いか	69	4.3	0.2	12.4	0.5									○																					
北海柳たこ	74	5.3	0.3	12.4	0.4																														
ねぎとろ軍艦	108	6.3	3.6	12.5	0.4																		○												
サーモンたたき軍艦	109	6.3	3.7	12.5	0.4															○															
甘海老(3尾)	79	6.9	0.2	12.4	0.5				○																										
甘海老サラダ軍艦	113	5.6	3.9	13.8	0.7	○	○	○	○	○													○												
合盛2種軍艦 (サーモンたたき・甘海老サラダ)	111	6.0	3.8	13.2	0.5	○	○	○	○	○											○		○												
生ハム甘海老	73	4.5	0.5	12.6	0.8				○																○										
赤いか	71	4.5	0.4	12.4	0.5									○																					
蒸し帆立	83	4.6	0.5	15.0	0.8			○															○												
やりいか姿	77	6.2	0.4	12.2	0.5									○																					
まぐろハラミ	153	7.0	8.4	12.4	0.4																														
人気のつけ盛 (まぐろ・ねぎとろ・サーモン)	103	6.0	2.2	14.7	0.4			○							○						○		○												
メいわし	131	8.2	5.2	12.8	0.7			○																											
いしがき貝	72	3.6	0.3	13.7	0.4																														
えんがわ山葵軍艦	144	3.5	7.9	14.7	1.1			○															○												
光三貫盛 (メこはだ・メ鯖・メいわし)	175	9.1	6.8	19.4	0.9			○														○													
とろたく巻	163	5.4	2.1	30.7	1.1																		○										○		
鉄火巻	149	6.9	0.5	29.2	0.8																														
ねぎとろ巻	163	5.9	2.5	29.3	0.8																		○												
まぐろステーキ	98	9.5	0.6	13.7	0.8			○														○	○												
とろサーモン	168	5.2	10.8	12.4	0.3																○														
オニオンサーモン	144	7.3	6.8	13.4	0.4	○	○	○													○		○												
真鯛	88	6.1	1.5	12.4	0.3																														
つぶ貝	70	4.2	0.2	12.8	0.5																														
炙りマヨサーモン	161	7.3	9.0	12.6	0.5	○	○	○													○		○												
活メはまち	114	7.3	3.7	12.9	0.3																														

《栄養成分・アレルギー物質情報》

\* 販売商品は、店舗により異なります。  
 \* 店舗厨房では、多くの食材を取り扱うことから、意図せず他の食材が付着する場合がございます。  
 ○：アレルギー物質を含むもの

メニュー名称	栄養成分					アレルギー物質																													
	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	魚介類		
《にぎり》																																			
づけまぐろ	89	7.9	0.5	13.1	0.8		○														○	○													
いかバター醤油炙り	83	4.7	1.3	13.0	0.8	○	○							○								○													
焼サーモン	184	5.3	12.6	12.4	0.4															○			○												
ネギトロにぎり	141	9.4	5.9	12.5	0.4																	○													
づけ真いか	71	4.4	0.2	13.0	0.9		○							○								○	○												
ずわい蟹 1貫	35	2.4	0.1	6.2	0.2					○																									
得々三貫盛 (サーモン・とろびんちよう・海老)	173	9.6	6.6	18.7	0.6			○													○														
ミナミまぐろ中とろ 1貫	78	3.5	4.3	6.2	0.2																														
ミナミまぐろ炙り中とろ 1貫	81	3.7	4.3	6.9	0.4		○															○	○												
いくら軍艦 1貫	52	3.4	1.5	6.3	0.3		○							○									○												
えんがわ	127	2.3	7.4	12.8	0.3																														
天然ボイル車海老 1貫	46	5.0	0.1	6.2	0.2				○																										
丸ずわい蟹軍艦	66	3.5	0.2	12.5	0.5					○																									
炙りとろサーモン	175	5.5	10.9	13.7	0.8		○														○	○	○												
煮穴子	126	6.4	4.0	16.0	1.0		○																○												
ほたて	81	6.1	0.2	13.8	0.4																														
ちよい得三貫 (はまち・まぐろ・帆立)	140	10.6	2.2	19.4	0.5																														
サーモン三貫 (サーモン・とろサーモン・焼サーモン)	236	8.9	14.0	18.6	0.5																○														
ミナミまぐろ赤身	155	7.1	8.6	12.4	0.4																														
ミナミまぐろ大とろ 1貫	78	3.5	4.3	6.2	0.2																														
ミナミまぐろ炙り大とろ 1貫	81	3.7	4.3	6.9	0.4		○															○	○												
軍艦コンビ(ねぎとろ・いくら)	106	6.6	3.3	12.5	0.5		○							○									○												
炙りえんがわ	149	2.9	9.2	13.7	0.8		○															○	○												
赤貝	70	3.9	0.2	13.2	0.5																														
あわび	65	2.8	0.2	13.0	0.4								○																						
うなぎ	144	7.3	5.9	15.4	1.0		○																○												
炙りほたて	87	6.3	0.2	15.0	0.8		○															○	○												

《栄養成分・アレルギー物質情報》

\* 販売商品は、店舗により異なります。  
 \* 店舗厨房では、多くの食材を取り扱うことから、意図せず他の食材が付着する場合がございます。  
 ○：アレルギー物質を含むもの

メニュー名称	栄養成分					アレルギー物質																												
	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	魚介類	
<b>《にぎり》</b>																																		
まぐろ三味 (中とろ・とろびんちょう・づけまぐろ)	198	11.0	8.7	19.0	0.7		○														○	○												
炙り三貫 (まぐろステーキ・赤いかバター醤油炙り・炙りトロサーモン)	178	9.8	6.4	20.2	1.1	○	○							○							○	○	○											
とろ三貫 (中とろ・とろびんちょう・とろサーモン)	238	9.7	13.9	18.6	0.5															○														
貝三貫 (ほたて・赤貝・石垣貝)	111	6.8	0.3	20.3	0.6																													
軍艦二種 (ねぎとろ・うに)	92	5.1	2.3	12.8	0.4																	○												
ミナミまぐろ中とろ	155	7.1	8.6	12.4	0.4																		○											
ミナミまぐろ炙り中とろ	161	7.3	8.6	13.7	0.8		○															○	○											
天然ボイル車海老	92	10.0	0.3	12.4	0.5			○																										
穴子1本にぎり	248	11.4	14.2	18.6	1.1		○																○											
ずわい蟹	72	4.8	0.3	12.4	0.5					○																								
いくら軍艦	103	6.8	2.9	12.5	0.7		○								○								○											
ミナミまぐろ大とろ	155	7.1	8.6	12.4	0.4																													
ミナミまぐろ炙り大とろ	161	7.3	8.6	13.7	0.8		○															○	○											
生うに軍艦	76	3.9	0.9	13.1	0.4																													
人気軍艦トリオ (いくら・うに・ねぎとろ)	144	8.5	3.7	19.1	0.7		○								○								○											
<b>《サイドメニュー》</b>																																		
あさり汁	50	5.1	1.3	4.5	3.3		○															○												
あおさ汁	46	3.1	1.2	5.7	3.0		○															○												
茶碗蒸し	49	4.0	2.8	1.9	1.0	○	○	○	○													○	○	○										
鶏唐揚げ	379	13.9	28.9	15.8	1.4	○	○															○	○											
げそ唐揚げ	175	14.0	8.9	9.7	1.5		○							○								○												
たこ唐揚げ	175	9.7	8.6	14.6	2.5		○	○														○												
海鮮サラダ	85	6.4	4.8	4.0	0.5	○	○	○						○	○						○	○												
わらび餅	189	1.5	0.9	43.8	0.0																	○												
ピュアショコラ	169	2.6	8.8	19.9	0.1	○	○	○														○												
モンブラン	245	3.6	7.7	40.2	0.0	○	○	○														○												
鳴門金時芋	193	1.0	6.0	33.7	0.0																	○										○		

《栄養成分・アレルギー物質情報》

\* 販売商品は、店舗により異なります。

\* 店舗厨房では、多くの食材を取り扱うことから、意図せず他の食材が付着する場合がございます。

○：アレルギー物質を含むもの

メニュー名称	栄養成分					アレルギー物質																												
	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	魚介類	
<b>《テイクアウト》</b>																																		
椿	427	23.9	12.7	54.3	3.0	○	○	○	○												○		○		○									
桜	496	31.4	11.7	66.3	3.3	○	○	○	○												○		○		○									
百合	584	34.5	19.2	68.4	4.1	○	○	○	○												○		○		○									
真鶴	1405	79.7	35.8	191.0	10.9	○	○	○	○												○		○		○									
三浦	2710	150.9	70.5	368.0	20.8	○	○	○	○												○		○		○									

《共通原材料 アレルギー物質》

原材料	アレルギー物質
醤油	小麦、大豆

《原材料 原産地情報》

原材料	原産地
合鴨	中国
おあさのり	日本
あさり	中国
あじ	日本
煮穴子	中国
真いか	韓国
真いかエンペラ	日本
真いか軟骨	日本
赤いか	日本
やりいか姿	ベトナム
いかげそ	韓国
げそ唐揚げ	いかげそ: 中国
メいわし	日本
うなぎ	中国
甘海老	カナダ、ノルウェー、ロシア、他
車海老	中国
海老	タイ、ベトナム、インドネシア
えんがわ	ロシア、アイスランド、他
石垣貝	中国
つぶ貝	ロシア
赤貝	中国
あわび	チリ
かつおたたき	かつお: 日本
ずわい蟹	アメリカ、カナダ
丸ずわい蟹	アンゴラ、ウルグアイ
とびっこ	インドネシア
いくら	アメリカ
生うに	カナダ、アメリカ、メキシコ、中国、チリ
メこはだ	中国
焼サーモン	チリ、ノルウェー
サーモン	チリ、トルコ
とろサーモン	チリ、ノルウェー、他
メさば	日本
真鯛	日本
たこ	日本

原材料	原産地
たこ	日本
はまち	日本
蒸しほたて	日本
ほたて	日本
まぐろ	日本、台湾、中国、韓国、他
大とろ	オーストラリア
中とろ	オーストラリア
ねぎとろ	日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他
まぐろハラミ	フィリピン、日本、台湾、中国、韓国、他
とろびんちょう	カナダ、オーストラリア
ツナ	マグロ: タイ
えんがわわさび	カラスガレイ: デンマーク、ノルウェー、他、西洋茎わさび: 中国
豚カルビ	豚肉: フランス、他
たこ唐揚げ	たこ: 中国
生ハム	豚肉: アメリカ、デンマーク、フィンランド、他
茶碗蒸し	玉子: 日本、たけのこ・椎茸・えび: 中国
納豆	大豆: アメリカ、カナダ
鶏唐揚げ	鶏肉: ブラジル
カニ風味蒲鉾	タイ
いなり揚げ	大豆: アメリカ、カナダ
かんぴょう	中国
玉子焼	鶏卵: 日本
たくあん	大根: 日本
米	日本
海苔	日本
わさび	中国
甘酢生姜	中国
コーン	タイ
オクラ	中国
玉ねぎ	日本
大根	日本
きゅうり	日本
リーフレタス	日本
万能ねぎ	日本
大葉	日本