すし三崎丸

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ます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、一貫、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に、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ございません。
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、原則としてメニュー名にあるネタについての情報を掲載しております。
米、のり、わさび、がり(甘酢生姜) につきましては、原産地を別掲しております。
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。

2019年3月1日現在

≪栄養成分・アレルギー物質・原産地情報≫

・販売商品は、店舗により異なります。
・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。
・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
〇：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)	タンパク質 (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＞																																	
玉子	67	2.8	2.5	8.4	0.5	〇	〇	〇														〇		〇									
こはだ	41	2.1	0.8	6.3	0.2																												
まぐろ	39	3.2	0.2	6.2	0.2																												
びんとろ	67	2.9	3.4	6.2	0.2																												
いか	33	1.8	0.1	6.2	0.2									〇																			
たこ	35	2.2	0.1	6.2	0.2																												
いわし	40	2.1	0.8	6.1	0.2																												
⌿さば	66	2.7	3.3	6.4	0.4																〇												
サーモン	53	3.0	1.8	6.2	0.2															〇													
とろサーモン	69	2.3	3.8	6.3	0.2															〇													
鰹たたき	41	3.8	0.1	6.3	0.2																												
はまち	50	3.0	1.5	6.2	0.2																												
穴子	44	1.6	0.8	7.7	0.4			〇														〇											
あじ	43	3.1	0.7	6.1	0.2																												
赤いかげそ	41	2.3	0.2	7.5	0.4			〇						〇								〇											
石垣貝	34	1.5	0.1	6.7	0.2																												
まさご軍艦	37	1.3	0.3	7.2	0.5			〇														〇											
納豆軍艦	54	2.7	1.1	8.2	0.3																	〇											
ねぎとろ軍艦	57	3.2	1.8	7.0	0.2																	〇											
甘海老	36	2.5	0.1	6.2	0.2				〇																								
海老	36	2.5	0.1	6.3	0.2				〇																								
赤いか	36	2.3	0.2	6.2	0.3									〇																			
甘海老サラダ軍艦	56	1.8	1.9	7.9	0.7	〇	〇	〇	〇													〇											
つぶ貝	35	2.1	0.1	6.4	0.2																												
帆立	41	3.0	0.1	6.9	0.2																												
赤貝	34	1.7	0.1	6.5	0.2																												

2019年3月1日現在

≪栄養成分・アレルギー物質・原産地情報≫

・販売商品は、店舗により異なります。
・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。
・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
〇：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)	タンパク質 (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＞																																	
上赤身	68	2.9	3.5	6.2	0.2																												
炙り〆さば	67	2.8	3.3	6.5	0.4																〇												
えんがわ	54	1.0	2.8	6.2	0.2																												
真鯛	44	3.0	0.8	6.2	0.2																												
インド鮪中トロ	68	2.9	3.5	6.2	0.2																												
インド鮪炙り中トロ	70	3.1	3.5	6.4	0.4			〇														〇											
いくら軍艦	46	2.5	0.8	7.2	0.4	〇		〇							〇							〇											〇
しまあじ	44	2.7	0.9	6.2	0.2																												
インド鮪大とろ	68	2.9	3.5	6.2	0.2																												
インド鮪炙り大とろ	70	3.1	3.5	6.4	0.4			〇														〇											
あわび	32	1.3	0.1	6.4	0.2								〇																				
天然車海老	46	5.0	0.1	6.2	0.2				〇																								
金目鯛	43	2.3	1.0	6.2	0.2																												
うに軍艦	42	2.0	0.5	7.3	0.2																												
ずわい蟹	35	2.4	0.1	6.2	0.2					〇																							
炙りずわい蟹	58	2.6	2.4	6.6	0.5	〇	〇	〇		〇												〇											
大穴子	210	10.5	14.0	10.4	0.9			〇														〇											
＜細　巻＞																																	
かっぱ	137	3.1	0.5	30.0	0.7																										〇		
かんぴょう	151	3.2	0.5	33.3	1.2			〇														〇											
納豆	158	5.3	1.6	30.6	0.9																	〇											
たくあん	137	3.0	0.5	30.2	1.4			〇														〇									〇		
梅しそ	143	3.1	0.3	31.9	1.8																												
わさび漬け	136	3.0	0.5	29.9	1.2			〇														〇									〇		
とろたく	158	5.1	1.8	30.4	1.2			〇														〇											
鉄火	148	6.3	0.5	29.5	0.8																												
ねぎとろ巻	165	6.0	2.5	29.6	0.8																	〇											
穴きゅう	169	5.3	2.1	32.1	1.0			〇														〇									〇		

2019年3月1日現在

≪栄養成分・アレルギー物質・原産地情報≫

・販売商品は、店舗により異なります。
・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。
・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
〇：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)	タンパク質 (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
＜手巻き＞																																	
かっぱ	72	2.0	0.4	15.0	0.4																										〇		
かんぴょう	85	2.1	0.4	18.3	0.8			〇														〇											
納豆	91	4.1	1.4	15.5	0.5																	〇											
たくあん	72	1.9	0.4	15.2	1.1			〇														〇									〇		
梅しそ	77	2.0	0.2	16.8	1.4																												
わさび漬け	70	2.0	0.3	14.9	0.8			〇														〇									〇		
とろたく	91	3.9	1.7	14.9	0.6			〇														〇											
鉄火	82	5.2	0.4	14.5	0.4																												
ねぎとろ巻	99	4.9	2.4	14.5	0.4																	〇											
穴きゅう	102	4.2	2.0	16.9	0.7			〇														〇									〇		
＜お決まり＞																																	
築地	520	29.5	13.3	70.6	4.3	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇		〇									〇
浜町	481	25.2	10.2	72.2	4.3	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇		〇									〇
浜町御膳	702	32.9	17.9	102.3	6.6	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇	〇	〇									〇
三崎盛	679	35.3	23.1	82.4	5.1	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇		〇									〇
日本橋	656	34.9	20.1	83.9	4.8	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇		〇									〇
まぐろ盛	530	28.0	18.2	63.5	3.8		〇	〇													〇	〇									〇		
海鮮ちらし	763	38.8	23.9	98.2	5.3	〇	〇	〇	〇					〇	〇							〇		〇									〇
みさき御膳	874	35.3	35.9	102.3	7.4	〇	〇	〇	〇					〇	〇							〇	〇	〇									〇
＜セット＞																																	
茶碗蒸し	49	4.0	2.8	1.9	1.0	〇	〇	〇	〇													〇	〇	〇									
わらびもち	143	1.2	0.7	33.0	0.0																	〇											
みそ汁	23	1.5	0.6	2.8	1.4		〇	〇														〇											
あさり汁	50	6.1	1.1	3.9	3.3		〇															〇											
かに汁	61	9.0	0.9	4.2	2.0	〇	〇	〇	〇	〇												〇		〇									〇

2019年3月1日現在

≪栄養成分・アレルギー物質・原産地情報≫

・販売商品は、店舗により異なります。
・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。
・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
〇：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)	タンパク質 (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
＜ランチ＞																																	
梅	428	23.8	7.6	66.0	4.1	〇	〇	〇	〇					〇						〇		〇		〇									
10貫盛	516	27.9	13.5	70.7	4.3	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇		〇									〇
百合	550	28.4	15.8	73.6	4.6	〇	〇	〇	〇					〇						〇		〇		〇									
大漁盛	684	36.2	12.6	106.4	5.3	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇		〇									〇
まぐろ丼	586	28.4	11.4	92.5	4.3		〇	〇													〇	〇									〇		
彩りちらし	616	30.6	12.8	94.7	4.6	〇	〇	〇	〇					〇						〇		〇		〇									
＜ホリデーランチ＞																																	
江戸前にぎりセット	626	34.7	20.7	75.2	6.6	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇	〇	〇									〇
彩りちらしセット	726	37.4	20.0	99.2	7.1	〇	〇	〇	〇					〇						〇		〇	〇	〇									
お子様（にぎり）	426	21.0	14.3	53.2	2.4	〇	〇	〇	〇						〇	〇				〇	〇	〇	〇	〇					〇				〇
お子様（巻鮨）	464	21.6	17.4	55.2	2.5	〇	〇	〇	〇						〇	〇				〇	〇	〇	〇	〇					〇				〇
＜刺身＞																																	
刺身盛合せ「雅」	401	43.0	20.6	10.9	1.3	〇	〇	〇	〇					〇	〇							〇		〇									〇
刺身盛合せ「華」	538	49.6	32.9	10.9	1.2	〇	〇	〇	〇													〇		〇									
まぐろ	68	12.2	0.8	3.0	0.1																												
〆鯖	146	8.2	11.0	3.5	0.7																〇												
かつおたたき	98	21.1	0.4	2.6	0.3																												
金目鯛	59	5.8	2.7	2.9	0.1																												
まぐろ2種盛	148	13.7	9.0	3.0	0.1																												
大とろ	151	8.9	11.5	2.9	0.1																												

2019年3月1日現在

≪栄養成分・アレルギー物質・原産地情報≫

・販売商品は、店舗により異なります。
・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。
・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
〇：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)	タンパク質 (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
＜つまみ＞																																	
ちょこっとサラダ	39	1.0	1.9	4.5	1.0			〇														〇											
玉子焼き	246	14.0	14.6	14.6	1.9	〇	〇	〇														〇		〇									
枝豆	81	6.5	3.8	5.3	0.5																	〇											
ちょこっと天ぷら盛	224	4.4	16.6	14.3	1.0	〇		〇	〇													〇											
長なす漬	32	2.5	0.4	4.6	2.5																							〇					
真いかげそ唐揚げ	158	11.3	8.8	8.5	1.2			〇						〇								〇											
真たこ唐揚げ	199	11.0	9.7	17.0	2.8		〇	〇														〇											
チーズスティック揚げ	208	6.8	15.7	9.9	0.9		〇	〇														〇											
海鮮酢の物	113	10.2	6.8	2.7	1.2			〇	〇					〇							〇	〇											
じゃこ天	232	13.0	14.9	11.5	1.9	〇																〇											
三崎サラダ	202	12.2	11.7	12.0	2.2			〇	〇											〇	〇	〇									〇		
まぐろカマ焼き	244	39.4	8.9	1.6	1.0			〇														〇											
まぐろほほ肉ステーキ	183	17.2	10.1	5.7	1.3		〇	〇													〇	〇											
あさり酒蒸し	47	5.0	1.9	2.4	1.6		〇	〇														〇											
なまこポン酢	17	1.7	0.2	2.2	1.4			〇														〇											
つんつん漬け	16	0.9	0.1	2.8	1.1			〇														〇									〇		
甘海老サラダ	122	6.1	8.3	5.7	2.1	〇	〇	〇	〇													〇		〇									
穴子1本揚げ	165	8.4	9.3	11.8	1.1	〇		〇														〇											
アジフライ	248	16.2	18.0	5.4	1.0	〇		〇														〇						〇					
焼かまぼこ	55	5.0	0.2	8.2	0.9																												
ヤリイカ天ぷら	160	11.7	6.8	12.9	1.2	〇		〇						〇								〇											
げそわさび	49	7.9	0.7	2.7	0.2									〇																			

2019年3月1日現在

≪栄養成分・アレルギー物質・原産地情報≫

・販売商品は、店舗により異なります。
・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。
・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
〇：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)	タンパク質 (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
＜テイクアウト＞																																	
栄（さかえ）	358	20.7	6.7	53.6	2.8	〇	〇	〇	〇					〇						〇		〇		〇									
誉（ほまれ）	485	26.3	12.2	67.5	3.3	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇		〇									〇
三崎（みさき）	688	35.5	14.8	103.2	4.3	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇		〇									〇
上にぎり	446	25.5	8.1	67.8	3.0	〇		〇	〇					〇	〇							〇											〇
特上にぎり	494	29.9	11.0	68.9	3.6	〇	〇	〇	〇					〇	〇							〇		〇									〇
祝（いわい）	1396	79.6	25.0	213.2	10.2	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇		〇									〇
祝（上）	1508	89.1	26.1	229.1	10.2	〇		〇	〇					〇	〇							〇											〇
祭（まつり）	2383	134.7	42.6	365.2	17.3	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇		〇									〇
祭（上）	2562	150.6	43.6	391.7	17.3	〇		〇	〇					〇	〇							〇											〇
まぐろ三昧丼	607	25.5	16.5	89.0	3.0			〇														〇											
海鮮丼	610	27.5	13.9	93.8	3.8	〇	〇	〇	〇					〇	〇					〇		〇		〇							〇		〇

≪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

すし三崎丸

2019年3月1日現在

≪原材料　原産地情報≫

原材料	原産地
生あじ	日本
あじフライ	あじ：中国
穴子	中国
赤いか	日本
真いか	日本
いかげそ唐揚げ	いかげそ：中国
やりいか天ぷら	インド、タイ他
いくら	日本
いわし	日本
うに	カナダ、チリ、中国、他
甘海老	カナダ、ノルウェー、ロシア、他
海老	タイ、ベトナム、インドネシア
車海老	中国
帆立貝	日本
赤貝	中国
つぶ貝	ロシア
あさり	中国
石垣貝	中国
あわび	チリ
かつお炭火焼	かつお：日本
ずわいがに	アメリカ、カナダ
こはだ酢じめ	こはだ：中国
とろサーモン	チリ
サーモン	チリ
〆さば	さば：日本
味付カラフトししゃも卵	アイスランド
しまあじ	日本
金目鯛	日本
鯛	日本
たこ	日本
たこ唐揚げ	たこ：中国

原材料	原産地
はまち	日本
ねぎとろ	日本、中国、ベトナム、韓国、フィジー、他
とろびんちょう	カナダ、オーストラリア
まぐろほほ肉	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
まぐろ	日本、台湾、中国、韓国、他
ぽん酢なまこ	なまこ：日本
米	日本
海苔	日本
わさび	中国
わさび醤油漬	日本
甘酢生姜	中国
たくあん	日本
なす漬	日本
かんぴょう	中国
梅おかか	梅：中国、かつお削り節：日本
カニ汁	わたりがに：中国、バーレーン
茶碗蒸し	玉子：日本、たけのこ・椎茸・えび：中国
玉子焼	鶏卵：日本
鶏唐揚	鶏肉：タイ
チーズスティック	チーズ：ニュージーランド、他
ジャコ天	スケソウダラ：日本
かまぼこ	スケソウダラ：アメリカ、アラスカ、他
枝豆	インドネシア
納豆	大豆：アメリカ、カナダ
プリン	鶏卵・牛乳：日本
わらび餅	わらび粉：中国、きな粉（大豆）：カナダ
キュウリ	日本
万能ねぎ	日本
大根	日本