

メニュー別アレルゲン情報

いろはにはへと_2025グランドメニュー（北海道エリア）

商品開発部門確認日：2025/4/18

知財表示管理室：2025/4/18

②

No.	メニューID	メニュー名	特定原材料												特定原材料に準じるもの														
			えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカロニ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシュー
36	逸品ごだわり	いろはのナンピザ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	✓	-	-	●	-	-	-
37	逸品ごだわり	明太もっちりチーズのナンピザ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	✓	-	-	●	-	-	-
38	刺身	お刺身5点舟盛り	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
39	刺身	お刺身3点盛り	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
40	刺身	天然エビの刺身	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
41	刺身	まぐろ刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
42	刺身	サーモン刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
43	刺身	帆立刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
44	刺身	炙りメバチ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
45	刺身	炙りサーモンボン酢	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	●	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
46	刺身	まぐろユッケ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	✓	-	-	●	-	-	-
47	焼物	ホタテのバター醤油焼き	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
48	焼物	子持ちししゃも	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	●	-	-	-
49	焼物	えいひれ炙り	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	✓	-	-	●	-	-	-
50	揚物	いろはのザンギ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	✓	-	-	●	●	-	-
51	揚物	いろはの味噌だれザンギ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	✓	-	-	-	●	-	-
52	揚物	ポテトライ レギュラー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
53	揚物	ポテトフライ MEGA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
54	揚物	いももちバター	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
55	揚物	ヤケン軟骨の唐揚げ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
56	揚物	甘海老唐揚げ	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
57	揚物	とうもろこしの天ぷら	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
58	揚物	ちくわの磯場揚げ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
59	揚物	インカの目覚めホクホク揚げバター	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
60	揚物	やみつき鶏（フレーン）	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	●	-	-	
61	揚物	やみつき鶏（旨辛）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	✓	-	-	●	●	-	
62	揚物	やみつき鶏（青のり）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	✓	-	-	-	●	-	-
63	サラダ	温泉玉子のシーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	✓	-	-	●	-	-	-
64	サラダ	ラーメンサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	✓	-	-	●	-	-	-
65	握り	いろはの握り5貫盛り	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	✓	-	-	-	-	-	-
66	握り	いろはの握り8貫盛り	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	●	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
67	握り	サーモンイクラの親子盛り	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	●	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
68	握り	まぐろとねぎとろの2色盛り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
69	握り	とろとろ巻き	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
70	握り	鉄火巻き	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
71	握り	まぐろ（2貫）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
72	握り	えび（2貫）	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
73	握り	サーモン（2貫）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
74	握り	帆立（2貫）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
75	握り	いか（2貫）	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
76	握り	煮穴子（2貫）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
77	握り	いくら（2貫）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
78	握り	ねぎとろ（2貫）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
79	握り	かに味噌（2貫）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
80	握り	天然えび（2貫）	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	

メニュー別アレルゲン情報

いろはにほへと_2025グランドメニュー（北海道エリア）

商品開発部門確認日：2025/4/18

知財表示管理室 : 2025/4/18

3

※【●】:アレルゲン有り 【-】:アレルゲン無

特定原材料

特定原材料に準じるもの

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。・アレルゲン「マカダミアナッツ」が含まれているかは、現在確認中でございます。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

		特定原材料											特定原材料に準じるもの																	
メニューカテゴリ		メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューなツ	アーモンド
1	おつまみ	旨だれキャベツ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
2	おつまみ	さゆりの1本漬け	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
3	おつまみ	梅水晶	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	●	-	-	
4	おつまみ	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
5	おつまみ	うずら味玉	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	●	-	-	-	
6	おつまみ	たこわさび	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
7	おつまみ	ちゃんじや	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-
8	おつまみ	鶏皮ほん酢	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
9	おつまみ	スパイスパスタ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
10	おつまみ	とろけるレバー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-
11	おつまみ	かに味噌	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
12	逸品ごだわり	桜コッケ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	/	-	-	●	-	-	
13	サラダ	冷やしトマト	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	●	-	-	-	
14	逸品ごだわり	極太麺の石鍋モダン焼き	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	●	-	●	/	●	-	●	-	●	-	
15	サラダ	10種の具材 いろはサラダ	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	/	-	-	●	-	-	-	
16	逸品ごだわり	北海道B級グレメ ホルジン焼き	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
17	逸品ごだわり	〆のうどん	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
18	逸品ごだわり	鉄板サイコロステーキ	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
19	逸品ごだわり	いろはの本格石鍋麻婆豆腐	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	●	-	●	/	-	-	●	-	-	-	
20	焼物	串焼き盛り合わせ（タレ）	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
21	焼物	串焼き盛り合わせ（塩）	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
22	焼物	ほんじり串（2本）（タレ）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
23	焼物	ほんじり串（2本）（塩）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
24	焼物	鶏もも串（2本）（タレ）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
25	焼物	鶏もも串（2本）（塩）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
26	焼物	鶏皮串（2本）（タレ）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
27	焼物	鶏皮串（2本）（塩）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
28	焼物	月見づね（2本）（タレ）	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
29	焼物	月見づね（2本）（塩）	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
30	焼物	砂肝串（2本）（タレ）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
31	焼物	砂肝串（2本）（塩）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	/	-	-	-	-	-	-	
32	逸品ごだわり	鉄板わふと山芋焼き	-	●	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	●	-	●	/	-	●	-	●	-	-	
33	逸品ごだわり	自家製出汁巻玉子	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	●	-	-	
34	逸品ごだわり	自家製出汁巻玉子（いくらおろし）	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	●	-	-	/	-	-	-	●	-	-	
35	逸品ごだわり	焼き餃子	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	●	-	-	-	●	-	-	

メニュー別アレルゲン情報

いろはにはへと_2025グランドメニュー（本州エリア）

商品開発部門確認日：2025/4/18

知財表示管理室：2025/4/18

②

No.	メニューID	メニュー名	特定原材料												特定原材料に準じるもの															
			えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	鮭	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカロニ	桃	やまいも	りんご	ゼラチン	カシュー	アーモンド
36	逸品ごだわり	いろはのナンピザ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	✓	-	-	●	-	-	-	
37	逸品ごだわり	明太もっちりチーズのナンピザ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	✓	-	-	●	-	-	-	
38	刺身	お刺身5点舟盛り	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
39	刺身	お刺身3点盛り	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
40	刺身	天然エビの刺身	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
41	刺身	まぐろ刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
42	刺身	サーモン刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
43	刺身	帆立刺身	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
44	刺身	炙りメバチ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
45	刺身	炙りサーモンボン酢	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	●	-	●	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
46	刺身	まぐろユッケ	-	-	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	✓	-	-	●	-	-	-	
47	焼物	ホタテのバター醤油焼き	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
48	焼物	子持ちししゃも	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	●	-	-	-	
49	焼物	えいひれ炙り	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	✓	-	-	●	-	-	-	
50	揚物	いろはのザンギ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	✓	-	-	●	●	-	-	
51	揚物	いろはの味噌だれザンギ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	✓	-	-	●	-	●	-	
52	揚物	ポテトライ レギュラー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
53	揚物	ポテトフライ MEGA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
54	揚物	いももちバター	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
55	揚物	ヤケン軟骨の唐揚げ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
56	揚物	甘海老唐揚げ	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
57	揚物	とうもろこしの天ぷら	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
58	揚物	ちくわの磯場揚げ	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
59	揚物	インカの目覚めホクホク揚げバター	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
60	揚物	やみつき鶏（フレーン）	-	-	●	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	-	-	●	-	-		
61	揚物	やみつき鶏（旨辛）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	✓	-	-	●	●	-		
62	揚物	やみつき鶏（青のり）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	✓	-	-	●	-	-	-	
63	サラダ	温泉玉子のシーザーサラダ	-	-	●	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	✓	-	-	●	-	-	-
64	サラダ	ラーメンサラダ	-	-	●	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	✓	-	-	●	-	-	-	
65	寿司	いろはの握り5貫盛り	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	●	-	-	✓	-	-	●	-	-	-	
66	寿司	いろはの握り8貫盛り	●	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	●	●	-	●	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
67	寿司	サーモンイクラの親子盛り	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	●	-	●	-	-	✓	-	-	-	-	-	-
68	寿司	まぐろねぎとねぎの2色盛り	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
69	寿司	とろとろ巻き	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
70	寿司	鉄火巻き	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
71	寿司	まぐろ（2貫）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
72	寿司	えび（2貫）	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
73	寿司	サーモン（2貫）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
74	寿司	帆立（2貫）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
75	寿司	いか（2貫）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
76	寿司	煮穴子（2貫）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
77	寿司	いくら（2貫）	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
78	寿司	ねぎとろ（2貫）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
79	寿司	かに味噌（2貫）	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
80	寿司	天然えび（2貫）	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	

メニュー別アレルゲン情報

いろはにほへと_2025グランドメニュー（本州エリア）

商品開発部門確認日：2025/4/18

知財表示管理室 : 2025/4/18

3

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただきます。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。※うどんと蕎麦は同じ調理器具を使用しております。

メニュー別アレルゲン情報

いろはにほへと(新札幌サンピアザ・帯広緑ヶ丘店) ランチメニュー

商品開発部門確認日：2025/7/7

知財表示管理室 : 2025/7/7

2

※【●】:アレルゲン有り 【-】:アレルゲン無し

特定原材料

特定原材料に準じるもの

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただきます。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただきます。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【-】:アレルゲン無し

特定原材料に準じるもの

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

メニュー別アレルゲン情報

いろはにほへと 小鉢

商品開発部門確認日：2025/10/2

知財表示管理室 : 2025/10/23

1

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただくものです。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※[●]:企画段落あり [—]:企画段落無し

特定原材料

特定原材料に準じるもの

メニュー別アレルゲン情報

いろはにほへと_冬フェア

商品開発部門確認日：2025/11/13

知財表示管理室 : 2025/11/18

1

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただきます。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

メニュー別アレルゲン情報

いろはにほへと ランチ カキフライ定食

商品開発部門確認日：2025/11/13

知財表示管理室 : 2025/11/18

1

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただきます。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただけ商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただけ調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

メニュー別アレルゲン情報

正月小鉢

商品開発部門確認日：2025/12/10

知財表示管理室 : 2025/12/16

1

お客様へのお願い

- ・この表は食品表示法で表示が義務付けられている8品目と表示が推奨されている20品目のアレルギー食材の有無を表示するもので、メニュー選択の参考にしていただきます。
 - ・アレルギー物質に対する感受性は個人差があります。事前にかかりつけの専門医にご相談の上、お客様ご自身で最終的にご判断下さいますようお願い申し上げます。
 - ・本表に記載のほか、各食材の製造工場や店舗での調理過程において、他の製品と製造ラインや厨房設備を共有している等の理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。
 - ・お客様にお選びいただく商品（ソース、ドレッシング等）、お好みでご使用いただく調味料（醤油、タバスコなど）はアレルギー情報に含まれておりません。
 - ・メニューの変更や、同名のメニューでも原材料が変更になる場合がございます。最新の情報をご確認ください。
 - ・店舗により一部販売していない商品がございます。また、店舗限定商品など本表に記載のない場合がありますので、ご了承ください。

※【●】:アレルゲン有り 【○】:アレルゲン無し

特定原材料

特定原材料に準じるもの