

栄養成分&アレルギー情報(濱かつ東西共通)

●栄養成分は原則として「日本食品標準成分表」による計算値です。数値は標準的なレシピ表に基づいたものですが、商品は手作りであるため数値に若干の誤差を生じる場合がありますのでご了承ください。

商品内容変更に伴い情報は随時変更されますのでご注意ください。

●この一覧表に表示したアレルギー情報は、全ての原材料を調査した理論上のものです。アレルギー物質の含有量に関わらず原材料に使用しているものを表示しています。

しかし、本来はその商品に使わない食材が調理時に調理器具を共有する場合がありますので、接触する可能性があり絶対的なものではありません。

また、アレルギー物質に対する感受は個人によって差があります。このデータはあくまでも一つの目安としてご覧いただき、最終的にはお客様ご自身が専門医にご相談のうえご判断下さいようお願い申し上げます。

●原材料に使用している物質には○印をつけています。 ●原材料には含まれておりませんが、店舗厨房で調理機器・器具を共有している。または、製造ラインを共有しているものには△印をつけています。

	商品名	省令で定められる特定原材料7品目							表示を推奨する特定原材料20品目															栄養成分									
		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くまび	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	しょう	カシューナッツ	エネルギー【kcal】	食塩相当量【g】	たんぱく質【g】	脂質【g】	炭水化物【g】
		○	○	○	○	○	○				○	○	△	△	△	△	○	○	○	○	○	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
季節商品	梅しそ巻きとヒレ膳	○		○	○		○				○		△				○	△	○				△		△				589	1.3	35.9	37.8	22.5
	梅しそチキンとあじふらい膳	○		○	○		○				○		△				○	○	△				△		△				486	1.0	23.1	31.1	25.9
	わさびおろしコースかつ膳	○		○	○		△				○		△				○	△	○				△		△				473	2.6	20.8	35.3	11.5
	梅しそ巻きかつ単品	○		○	○		△				○		△				○	△	○				△		△				304	0.8	17.5	21.2	8.7
	梅しそチキン単品	○		○	○		△				○		△				○	○	△				△		△				236	0.6	10.9	17.0	8.4
	わさびおろし(1人前あたり)																												19	0.3	0.3	0.5	3.2
※お徳ご飯・味噌汁・キャベツ・ソースなど共通食材は除く	コースかつ 100g	○		○	○		△				○		△				○	△	○				△		△				439	0.3	19.4	34.8	8.2
	特撰コースかつ、コースかつ 150g	○		○	○		△				○		△				○	△	○				△		△				585	0.4	28.6	46.1	8.3
	(特撰)ヒレかつ 80g	○		○	○		△				○		△				○	△	○				△		△				368	0.5	20.9	23.2	16.3
	(特撰)ヒレかつ 120g	○		○	○		△				○		△				○	△	○				△		△				552	0.7	31.3	34.9	24.4
	(特撰)ヒレかつ 160g	○		○	○		△				○		△				○	△	○				△		△				735	1.0	41.7	46.5	32.5
	盛り合わせかつ	○		○	○		△				○		△				○	○	○				△		△				810	1.1	22.6	54.4	53.7
	ヒレかつ(100g)	○		○	○		△				○		△				○	△	○				△		△				390	0.5	25.5	23.7	16.4
	ヒレかつ(150g)	○		○	○		△				○		△				○	△	○				△		△				585	0.8	38.3	35.5	24.6
	バラエティかつ	○		○	○		△				○		△				○	○	○				△		○				762	1.2	30.0	49.6	45.1
	チキンかつ	○		○	○		△				○		△				○	○	△				△		△				704	0.8	32.7	50.9	24.1
	オランダかつ	○		○	○		△				○		△				○	△	○				△		△				785	1.2	27.2	45.1	63.3
	コースとヒレかつ	○		○	○		△				○		△				○	△	○				△		△				634	0.6	32.2	46.6	16.4
	濱かつスペシャル	○		○	○		○				○		△				○	△	○				△		△				835	1.2	37.7	55.0	41.8
	エビフライ	○		○	○		○				○		△				○	△	△				△		△				253	0.8	16.8	14.1	13.0
	コンビかつ	○		○	○		△				○		△				○	△	○				△		△				723	0.8	33.9	52.3	24.4
さわやかとんかつ	○		○	○		○				○		△				○	△	○				△		△				565	2.6	17.6	37.8	36.7	
生姜焼	○		△	△							△					○		○					○					488	5.3	24.7	28.4	33.5	
カレー	濱かつカレーソース	○			○								○				○	○	○					○	△				196	2.9	5.3	9.2	23.0
	濱かつカレーソースとごはん(おこのみかつカレー)	○			○								○				○	○	○					○	△				616	3.0	11.5	10.0	115.8
	濱かつ生まれのかつカレー	○		○	○		△				○		○				○	○	○				△	○	△				1055	3.3	30.9	44.7	124.0
丼	コースかつ丼	○		○	○		△				○		△			○	○	△	○				△		△				1104	3.4	42.9	48.2	113.3
	コースかつ丼 大盛	○		○	○		△				○		△			○	○	△	○				△		△				1188	3.4	44.2	48.3	131.9
夜得メニュー	梅	○		○	○		△				○		△				○	○	○				△		△				700	0.7	22.6	51.7	32.1
	竹	○		○	○		△				○		△				○	○	○				△		△				962	1.1	31.6	66.7	53.2
	松	○		○	○		○				○		△				○	○	○				△		△				474	0.5	30.4	32.5	14.7
地域限定	チキン南蛮定食	○			△		△					△		△			○	○	△				△		△				628	2.8	24.2	46.3	25.7
	コースとチキン南蛮定食	○		○	○		△				○		△				○	○	○				△		△				729	2.3	22.7	59.1	22.7
	チキン南蛮盛り合わせ膳	○		○	○		○				○		△				○	○	○				△		△				773	2.5	25.3	61.5	25.4
	おかわりチキン南蛮	○		○	△		△					△		△			○	○	△				△		△				435	2.0	12.4	35.6	14.5

商品名	省令で定められる特定原材料7品目							表示を推奨する特定原材料20品目														栄養成分											
	小麦	そば	卵	乳	薄花生	えび	かに	あわび	いか	うぐいす	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	抹茶	かぼちゃ	エネルギー【kcal】	食塩相当量【g】	たんぱく質【g】	脂質【g】	炭水化物【g】	
	○	△	○	○	△	○	△	○	△	○	△	○	△	○	△	○	△	○	△	○	△	○	△	○	△	○	△	○	△	○	△	○	△
キッズ	どんぶりっこ（ゼリー、ドリンクを除く）	○		○	○		△				○		△			○	○	○	△				△		△			581	2.1	23.1	23.8	63.5	
	お子様プレート（ゼリー、ドリンクを除く）	○		○	○		△				○		△			○	○	○	○				△	○	△		○	535	1.1	16.3	28.2	50.2	
	ジュニアセット（ゼリー、ドリンクを除く）	○		○	○		○				○		△			○	○	○	○				△	○	△		○	821	1.1	23.5	42.0	81.3	
	キッズセットグレーゼリー																											55	0.0	0.0	0.0	13.8	
	キッズセットりんごゼリー																							○				57	0.0	0.1	0.0	14.2	
	キッズセットオレンジゼリー										○																	56	0.0	0.1	0.0	13.9	
	キッズセットパインゼリー																											62	0.0	0.0	0.0	15.3	
	キッズセットマンゴーゼリー																											63	0.0	0.1	0.1	15.3	
	みかんジュース100ml																											38	0.0	0.1	0.1	9.2	
りんごジュース100ml																							○				51	0.0	0.1	0.0	12.6		
ランチ	濱かつランチ	○		○	○		△				○		△				○	○	○				△		△			528	0.5	21.2	40.4	16.2	
	ヒレかつとチキンかつランチ	○		○	○		△				○		△				○	○	○				△		△			430	0.5	23.7	28.8	16.2	
	エビフライとヒレかつランチ	○		○	○		○				○		△				○	○	○				△		△			284	0.6	18.0	16.7	13.7	
パン・飯・味噌汁・キャスズ	ご飯100gあたり	△		△	△												△	△	△									168	0.0	2.5	0.3	37.1	
	麦ご飯100gあたり	△		△	△												△	△	△									145	0.0	2.6	0.3	35.6	
	お茶漬けセット（1人前）	○		△	△											○	○	△	△									32	1.5	3.2	0.4	2.8	
	赤味噌（わかめ）	○														○	○											43	1.7	3.8	0.9	15.2	
	白味噌（わかめ）															○	○											56	1.7	3.8	1.3	17.4	
	キャベツ60gあたり																											17	0.0	0.8	0.1	3.1	
調味料	ソース秘伝30gあたり	○			○								○				○	○	○				○	○		○		27	1.1	0.7	0.6	4.6	
	ソース辛口30gあたり	○			○								○				○	○	○				○	○		○		34	1.2	0.4	0.5	6.9	
	関東ソース																○						○					29	1.4	0.3	0.1	6.2	
	味噌ダレ 70g	○		○													○							○				138	1.7	2.4	3.2	16.6	
	ドレッシング30gあたり	○															○											88	0.8	0.5	8.1	3.2	
	生ドレッシング30gあたり（野菜と黒酢、りんご）	○															○							○				70	0.6	0.3	5.3	4.4	
	タルタルソース20gあたり			○													○											26	0.4	0.7	2.0	1.0	
	ポン酢15gあたり	○															○											8	1.0	0.5	0.0	1.3	
	レモン果汁5gあたり																											1	0.0	0.0	0.0	0.9	
	ごま10gあたり																									○			64	0.0	2.0	5.4	1.9
	割り醤油（漬物用醤油）20gあたり	○																○											8	1.5	0.8	0.0	1.1

	商品名	省令で定められる特定原材料7品目						表示を推奨する特定原材料20品目														栄養成分										
		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	「茶」	カシューナッツ				
		エネルギー [kcal]	食塩相当量 [g]	たんぱく質 [g]	脂質 [g]	炭水化物 [g]																										
1品料理	冷やしうどん	○															○											150	1.7	4.3	1.0	29.6
	すり身揚げ	○		○	△		△				△	○						○	△	○			△		△			169	0.9	7.9	13.1	4.0
	角煮 100gあたり	○															○		○									331	2.4	22.9	23.6	6.7
	チキンの唐揚げ(2個)	○		△	△		△				△	△					○	○	△				△		△		○	234	0.6	10.0	18.4	4.6
	チキンの唐揚げ(5個)	○		△	△		△				△	△					○	○	△				△		△		○	586	1.4	24.9	46.1	11.7
	チキンかつ	○		○	○		△					○	△					○	○	△			△		△			235	0.3	10.9	17.0	8.0
	エビフライ(大) 1本	○		○	○		○					○	△					○	△	△			△		△			84	0.3	5.6	4.7	4.3
	エビフライ(小) 1本	○		○	○		○					○	△					○	△	△			△		△			44	0.2	2.6	2.4	2.7
	オランダかつ 1本	○		○	○		△					○	△					○	△	○			△		△			262	0.4	9.1	15.0	21.1
	コロッケ 1個	○		○	○		△					○	△					○	○	△			△		○			168	0.5	3.7	11.7	11.9
	漬かつ豆腐	○																○										209	2.5	17.5	9.8	12.8
	ねばりっこの磯辺揚げ	○		△	△		△					△	△					○	△	△				○				144	0.9	4.2	6.4	17.3
	温度玉子(ダシ付)	○		○														○					△					84	1.3	6.6	5.2	2.7
	合わせとろろ																	○	○					○				81	0.7	3.7	0.4	16.5
大根おろし																							△					19	0.0	0.5	0.1	4.1
サンド	ヒレかつサンド 3切れ	○		○	○		△				○	○					○	○	○			△	○	○		○		372	1.9	16.6	18.6	33.2
	ヒレかつサンド 6切れ	○		○	○		△				○	○					○	○	○			△	○	○		○		745	3.7	33.1	37.3	66.4
デザート	ミルクセーキ(小)			○	○																							51	0.1	1.1	2.2	6.7
	ミルクセーキ(大)			○	○																							102	0.1	2.2	4.5	13.4
	(冷やし)おしろこ			△																								153	0.2	2.9	0.3	33.7
ドリンク	コーヒー																											11	0.0	0.6	0.0	2.1
	みかんジュース100ml																											38	0.0	0.1	0.1	9.2
	りんごジュース100ml																							○				51	0.0	0.1	0.0	12.6
アルコール	エビス生ビール400ml																											168	0.0	2.0	0.0	12.8
	キリン一番紋り中瓶																											205	0.0	2.0	0.0	16.0
	アサヒスーパードライ中瓶																											210	0.0	2.0	0.0	15.0
	アサヒ スーパードライ(中ジョッキ)																											147	0.1	1.4	0.0	10.5
	サッポロ黒ラベル中瓶																											200	0.0	1.5	0.0	14.5
生貯蔵酒淡麗「槽垂原酒」																											176	0.0	0.7	0.0	6.2	
お持ち帰り	こだわりボン酢 100gあたり	○															○											48	6.5	3.5	0.0	8.4
	生姜焼きのタレ 100gあたり	○															○							○				150	5.2	3.5	0.2	33.5
	秘伝のソース 100gあたり	○			○								○				○	○	○					○		○		89	3.6	2.2	2.1	15.3
	長崎ぶらぶら漬け 100gあたり																○											20	4.2	3.2	0.7	0.1
	おからクッキー	○		○	○												○											74	0.0	0.7	4.8	6.6