

## アレルギー情報について

- ・アレルギー情報は常に最新情報を掲載するようにしています。各データは随時更新されますので、最終更新日をご確認下さい。
- ・店舗では、調理器具や揚げ油を共有しているメニューがあります。製造工場では、アレルギー物質を含む食材がラインや機器を共有している場合があります。詳しくは枠外下部の「※」印をご参照下さい。
- ・最終的なご購入につきましては、お客さまご自身で(担当医とご相談のうえ)ご判断下さいますようお願いいたします。

## 栄養成分値について

- ・栄養成分値は、日本食品標準成分表からの参照値、および配合に基づいた推定値です。店内で手づくりしているため誤差が出る場合もありますのでご了承下さい。

めんメニュー		栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)	
		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに		
旨辛 肉みそ坦々そば ※6/8~7/19	並	532	19.7	16.4	76.2	2.8	●	●	●	●					大豆・そば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・りんご・ゼラチン
	大	897	32.0	25.3	135.4	4.7	●	●	●	●					大豆・そば・牛肉・ごま
名物 肉もりそば	並	564	24.0	21.0	69.4	4.2	●	●	●						大豆・そば・牛肉・ごま
	大	828	33.6	23.0	121.4	4.2	●	●	●						大豆・そば・ごま・りんご
ごま汁 サラダそば	並	587	20.2	19.1	84.4	3.9	●	●							大豆・そば・ごま・りんご
	大	851	29.8	21.1	136.4	3.9	●	●							大豆・そば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
黒酢あん 揚げ鶏そば	並	629	32.1	19.1	81.2	4.0	●	●							大豆・そば
	大	956	43.5	21.1	147.2	7.0	●	●				●			大豆・そば
海老天おろしそば	並	393	17.9	7.4	64.7	4.7	●	●	●						大豆・そば
	大	688	29.3	9.4	122.6	7.7	●	●	●						大豆・そば・りんご
梅おろしそば	並	327	13.8	2.2	63.7	4.5	●	●							大豆・そば
	大	621	25.1	4.2	121.6	7.5	●	●							大豆・そば
もりそば	並	308	12.0	2.0	61.0	3.0	●	●							大豆・そば
	大	572	21.6	4.0	113.0	3.0	●	●							大豆・そば・ごま・りんご
ごま汁そば	並	443	15.1	11.8	70.3	2.4	●	●							大豆・そば
	大	787	27.1	18.7	128.9	3.5	●	●							大豆・そば・やまいも
山かけそば	並	413	16.1	6.5	73.4	3.2	●	●	●						大豆・そば
	大	708	27.4	8.5	131.3	6.3	●	●	●						大豆・そば
かけそば	並	303	13.3	2.0	58.1	5.4	●	●							大豆・そば
	大	585	24.7	4.0	112.8	8.1	●	●							大豆・そば
たぬきそば	並	458	18.9	10.2	72.9	7.2	●	●							大豆・そば
	大	855	25.6	16.4	152.7	7.0	●	●							大豆・そば・牛肉・豚肉・ごま・りんご
カレーそば	並	485	14.0	10.5	84.7	4.7	●	●							大豆・そば
	大	855	25.6	16.4	152.7	7.0	●	●							大豆・そば・豚肉・鶏肉・ゼラチン
ゆず鶏そば	並	620	33.7	7.4	66.7	8.0	●	●							大豆・そば
	大	909	45.3	9.4	123.1	11.5	●	●							大豆・そば
家族もりそば		2114	81.9	14.3	418.0	17.9	●	●							大豆・そば
ちびっこ かけそば		268	13.6	4.1	44.2	3.1	●	●	●			●			大豆・そば
ちびっこ ぶっかけそば		270	12.7	4.1	45.5	1.8	●	●	●			●			大豆・そば
そば屋の鍋焼きうどん		682	30.2	14.0	102.0	7.4	●	●	●			●			大豆・そば・鶏肉

※めんメニューの栄養成分・特定原材料は、一人前のだし(かけだし、ざるだし、ぶっかけだし)込みのものを表示しています。

※すべてのめんメニューのだしの原材料の一部は、大豆・そば・牛肉・豚肉・りんごを扱う工場で製造しています。

※「黒酢あん 揚げ鶏そば」「ゆず鶏そば」の揚げ鶏は、すべての天ぷら/揚げ物と揚げ油を共有しています。

※「海老天おろしそば」「ちびっこ かけそば」「ちびっこ ぶっかけそば」「そば屋の鍋焼きうどん」の海老天、および天ぷらは、すべての天ぷら/揚げ物と揚げ油を共有しています。

天ぷら/揚げ物メニュー		栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)	
		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに		
揚げ鶏		288	19.7	16.5	12.8	1.0	●								大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
大海老天		58	4.5	3.3	2.3	0.1	●		●			●			大豆
海老天		48	4.2	2.6	1.6	0.1	●		●			●			大豆
水菜と小海老のかきあげ		272	4.5	16.0	27.6	0.3	●		●			●			大豆
鶏天		129	10.0	7.5	4.9	0.4	●		●			●			大豆・鶏肉
大穴子天		162	10.3	12.4	0.7	0.8	●		●			●			大豆
いか天		80	7.2	5.1	0.5	0.2	●		●			●			大豆・いか
ちくわ天		90	4.3	5.7	5.1	0.9	●		●			●			大豆
さつまいも天		133	0.7	6.4	17.8	0	●		●			●			大豆
れんこん天		62	0.5	4.0	6.1	0	●		●			●			大豆
紅生姜天		24	0.1	2.4	0.9	1.5	●		●			●			大豆

※天ぷら/揚げ物メニューは、すべて揚げ油を共有しています。

※「水菜と小海老のかきあげ」に含まれる小海老は、かにが混ざる漁法で採取しています。

一品メニュー		栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)	
		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに		
串おでん(こんにゃく)		18	1.5	0	3.9	2.1	●								大豆・そば

※「串おでん(こんにゃく)」の特定原材料は、だしに含まれるものです。また、だしの原材料の一部は、牛肉・豚肉・りんごを扱う工場で製造しています。

## そば太鼓亭 メニュー別 栄養成分値 特定原材料(アレルギー物質)一覧

2018/6/4更新

トッピングメニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに	
梅	8	0.1	0	1.9	0.8								りんご
生玉子	60	4.9	4.1	0.1	0.2			●					
ねぎ盛り	14	0.3	0.1	3.6	0								
大根おろし	9	0.2	0.1	2.1	0								
山いも	26	0.9	0.1	5.6	0								やまいも
きつねあげ	151	5.3	8.2	14.2	1.2	●							大豆
旨煮牛肉	146	5.1	9.5	9.0	1.1	●							大豆・そば・牛肉
揚げ鶏	288	19.7	16.5	12.8	1.0	●							大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン

※「きつねあげ」を炊くだしの原材料の一部は、そば・牛肉・豚肉・りんごを扱う工場で作っています。

※「旨煮牛肉」を炊くだしの原材料の一部は、豚肉・りんごを扱う工場で作っています。

※「揚げ鶏」は、すべての天ぷら/揚げ物と揚げ油を共有しています。

米飯メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに	
おおきな玉子巻き	122	5.1	4.3	14.8	1.1	●		●					大豆
焼きサバ寿司	138	5.8	7.1	11.1	0.6								さば
福徳いなり	93	2.5	2.9	14.1	0.5	●							大豆・ごま
塩おむすび	163	2.7	0.9	34.0	1.0								
梅ひじきおむすび	165	3.1	1.4	33.9	1.7								ごま
鮭おむすび	170	4.4	2.2	31.8	1.6								大豆・さけ・ごま
鶏五目おこわ	221	4.5	3.2	41.8	1.3	●							大豆・さば・鶏肉・ゼラチン
赤飯おこわ	222	4.7	2.2	43.9	0.7								ゼラチン

※おむすび、おこわは、工場の生産ラインを共有しています。

※「鮭おむすび」の原材料の一部は、えび・かにの生息域で採取しています。

丼メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに	
親子丼	ミニ	426	24.3	12.4	49.7	2.7	●		●				大豆・さば・鶏肉
	並	639	37.0	18.5	74.1	4.0							
かつ丼	並	750	30.4	25.2	94.0	4.5	●		●	●			大豆・さば・豚肉
天丼用ご飯		302	6.3	0.5	65.0	0							

※「親子丼」「かつ丼」のだしの原材料の一部は、牛肉・豚肉・りんごを扱う工場で作っています。

※「かつ丼」のとんかつの揚げ油は、すべての天ぷら/揚げ物と揚げ油を共有しています。

ちよい呑みメニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに	
クリアアサヒ(樽詰)	125	0.2	0.1	9.1	0								
レモンサワー	83	0.2	0.1	2.7	0								
純米酒	278	1.1	0	9.7	0								
丸ごぼう甘辛煮	61	2.2	1.4	9.9	1.2	●			●				大豆・牛肉・ゼラチン
ポテトサラダ	56	1.5	3.3	5.2	0.4	●		●	●				大豆・さけ・りんご
枝豆	93	8.0	4.3	6.2	0.4								大豆
きんぴらごぼう	41	0.9	1.3	6.7	0.6	●							大豆・ごま

デザートメニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに	
ソフトアイスバニラ(コーン)	278	4.6	13.2	38.5	0.2	●		●	●				大豆
ソフトアイスバニラ(カップ)	188	3.1	9.5	25.0	0.1			●	●				
ソフトアイス マスクメロン(コーン) ※6/8~	209	4.4	5.3	37.9	0.2	●			●				大豆
ソフトアイス マスクメロン(カップ) ※6/8~	189	4.0	5.1	33.6	0.1				●				

サービスコーナー/卓上			栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象7品目)							特定原材料に準ずるもの (対象20品目)	
			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	えび	かに		
かけだし	ちびっこかけ 適量	200ml	20	2.0	0	3.0	3.0	●								大豆・そば
	めん並 適量	360ml	36	3.6	0	5.4	5.4									
	めん大 適量	540ml	54	5.4	0	8.1	8.1									
天つゆ	天ぶら1人前 適量	20ml	9	0.4	0	1.7	0.7	●								大豆・そば
天衣	大さじ1	5g	26	0.3	2.2	1.3	0	●		●	●					大豆
おろし生姜	小さじ1	5g	2	0	0	0.4	0.1									
白ごま	小さじ1	3g	18	0.6	1.6	0.6	0									ごま
山椒	ひとつり	0.5g	2	0.1	0	0.3	0									
塩	ひとつまみ	1g	0	0	0	0	1.0									
ラー油	小さじ1/2	2g	17	0	1.9	0.1	0									ごま
スパイスソースウスター	大さじ1	16g	20	0.1	0	4.8	1.5									
わさび	めん1人前 適量	5g	9	0.2	0.2	1.6	0.2									
ねりからし(個包装)	1包装	2g	3	0.2	0.2	0.2	0.1									
田楽味噌	串おでん1人前 適量	10g	26	0.6	0.3	5.1	0.6									大豆・ごま
七味	ひとつり	0.5g	2	0.1	0.1	0.3	0									ごま
だし醤油	天ぶら1人前 適量	20ml	17	1.2	0	3.1	2.4	●								大豆

※「かけだし」「天つゆ」の原材料の一部は、牛肉・豚肉・りんごを扱う工場で製造しています。

※「天衣」の揚げ油は、すべての天ぶら/揚げ物と揚げ油を共有しています。

## そば太鼓亭 原産地情報一覧

2018/6/4更新

## 原産地情報について

- ・季節や調達の都合により、表記以外の産地のものを使用する場合がありますのでご了承下さい。
- ・原則として直近の仕入実績により記載しております。

原料	原産地
そば	中国産、ロシア産、他
小麦	アメリカ産、オーストラリア産
うるめ、そば、そうだかつお、かつお、いわし	国産
昆布	中国産
米	国産
牛肉	アメリカ産
たまご	国産
ねぎ	中国産