

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)ご判断下さいませよう願いたします。

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	
節分限定 大海老うどんセット	並	595	23.6	11.4	95.1	7.0	●		●	●		●	●	大豆・さば
	大	750	28.4	11.9	126.1	9.2								
火鍋うどん		579	16.0	8.9	103.0	9.5	●		●	●				大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
鍋やきうどん		685	30.6	14.0	102.5	7.5	●		●	●		●		大豆・さば・鶏肉
牛鍋うどん		793	29.5	29.1	97.3	9.7	●		●					大豆・さば・牛肉
肉うどん	並	443	14.6	11.8	65.2	4.8	●							大豆・さば・牛肉
	大	597	19.3	12.4	96.2	7.1								
肉きつねうどん	並	607	20.1	18.8	85.8	6.9	●							大豆・さば・牛肉
	大	761	24.9	19.3	116.9	9.2								
肉カレーうどん	並	563	14.3	15.8	87.5	4.5	●							大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
	大	772	18.9	18.9	126.7	6.2								
カレーうどん	並	418	9.2	6.3	78.5	3.4	●							大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
	大	626	13.8	9.4	117.8	5.1								
カレーきつねうどん	並	569	14.5	14.5	92.7	4.6	●							大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
	大	778	19.1	17.6	132.0	6.3								
カレー釜玉うどん	並	478	14.1	10.4	78.6	3.6	●		●					大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
	大	687	18.8	13.5	117.9	5.3								
紀州南高梅 梅玉あかけうどん	並	371	11.5	2.9	72.1	6.1	●		●					大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	大	549	17.1	4.3	106.3	8.0								
あんかけきつねうどん	並	507	16.6	11.0	82.5	5.0	●		●					大豆・さば
	大	685	22.2	12.4	116.7	6.9								
釜玉うどん	並	361	13.2	5.2	61.6	3.4	●		●					大豆
	大	512	17.3	5.7	92.3	5.0								
釜揚げうどん	並	323	9.0	1.1	66.2	3.8	●							大豆・さば
	中	465	12.5	1.6	95.3	4.2								
きつねうどん	並	460	14.8	9.3	76.3	5.8	●							大豆・さば
	大	614	19.6	9.8	107.3	8.0								
きんぴら肉みそうどん	並	418	14.2	5.2	75.3	6.1	●			●				大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・りんご・ゼラチン
	大	572	19.0	5.7	106.3	8.4								
わかめうどん	並	314	10.1	1.2	63.8	4.8	●							大豆・さば
	大	468	14.9	1.7	94.9	7.1								
かけうどん	ちよつと	230	7.2	0.8	46.2	3.6	●							大豆・さば
	並	309	9.5	1.1	62.1	4.6								
	大	463	14.3	1.6	93.1	6.8								
紀州南高梅 梅おろしうどん	並	331	8.9	1.2	68.9	4.7	●							大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	大	484	13.0	1.8	100.3	6.0								
ざるうどん	ちよつと	250	7.2	0.8	51.0	3.6	●							大豆・さば
	並	323	9.0	1.1	66.2	3.8								
	中	465	12.5	1.6	95.3	4.2								
	大	607	16.0	2.2	124.5	4.6								
ぶっかけうどん	ちよつと	227	6.4	0.8	46.7	1.8	●							大豆・さば
	並	307	8.5	1.1	63.1	2.5								
	大	460	12.6	1.7	94.4	3.7								
とろ玉うどん	並	395	14.6	5.4	68.8	2.6	●		●					大豆・さば・やまいも
	大	548	18.6	5.9	100.2	3.9								
ちびっこ かけうどん		279	9.0	3.0	52.3	4.0	●							大豆・さば
ちびっこ ぶっかけうどん		281	8.1	3.0	53.6	2.6	●							大豆・さば

※めんメニューで使用するすべてのうどんは、そばを扱う工場にて製造しています。

※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、釜揚げだし、ざるだし、ぶっかけだし、だし醤油)込みのものを表示しています。

金比羅製麺 メニュー別 栄養成分値 特定原材料(アレルギー物質)一覧

2019/1/29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	
紀州南高梅	15	0.2	0	3.8	2.3								大豆・牛肉・豚肉・ゼラチン
温泉たまご	62	5.2	4.1	0.1	0.1			●					
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
すだち	4	0.1	0	1.0	0								
わかめ	5	0.6	0.1	1.8	0.2								
生たまご	60	4.9	4.1	0.1	0.2			●					
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

※「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製造しています。

※「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製造しています。

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	
かにやん	169	7.7	10.1	11.2	1.8	●		●	●		●	●	大豆
さんまの開き天	210	9.3	18.0	0.6	0.2	●		●	●				大豆
アジフライ	256	12.8	13.1	21.2	0.8	●							大豆
とり天	129	10.0	7.5	4.9	0.4	●		●	●				大豆・鶏肉
名物 大穴子天	162	10.3	12.4	0.7	0.8	●		●	●				大豆
水菜と小海老のかきあげ	342	5.9	16.4	42.8	0.3	●		●	●		●		大豆
海老天	48	4.2	2.6	1.6	0.1	●		●	●		●		大豆
イカ天	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
男爵コロッケ	197	3.0	12.1	19.1	0.6	●		●	●				大豆・牛肉・豚肉
さつまいも天	133	0.7	6.4	17.8	0	●		●	●				大豆
紅生姜天	28	0.2	2.4	1.4	1.4	●		●	●				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、かきが混ざる漁法で採取しています。

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	
節分限定 かにツナ巻き	104	4.3	2.6	15.5	1.1	●		●	●		●	●	大豆
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								そば
福徳いなり	93	2.5	2.9	14.1	0.5	●							大豆・ごま・りんご
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・そば・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。

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
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

※「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。

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 パニラ	コーン	278	4.6	13.2	38.5	0.2	●		●	●			大豆
	カップ	188	3.1	9.5	25.0	0.1			●	●			
ソフトアイスあまおう	コーン	219	4.2	5.4	41.7	0.2	●		●				大豆
	カップ	144	2.8	3.8	27.1	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	めんちよつと/ ちびっこかけ 適量	200ml	20	2.0	0	3.0	3.0	●									大豆・さば
	めん並適量	250ml	25	2.5	0	3.8	3.8										
	めん大適量	375ml	38	3.8	0	5.6	5.6										
天つゆ	天ぶら1人前適量	20ml	9	0.4	0	1.7	0.7	●									大豆・さば
薬味ねぎ	めん1人前適量	20g	6	0.3	0.1	1.4	0										
天衣	大きじ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										
すりごま	小さじ1	3g	18	0.6	1.6	0.6	0										ごま
山椒	ひとふり	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
スパイスソーススター	大きじ1	16g	20	0.1	0	4.8	1.5										
わさび(個包装)	1包装	1.5g	3	0.1	0.1	0.5	0.1										大豆
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	ひとふり	0.5g	2	0.1	0.1	0.3	0										ごま
だし醤油	めん並適量	20ml	17	1.2	0	3.1	2.4	●									大豆
	めん大適量	30ml	26	1.9	0	4.7	3.6										

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

※「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。

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。

食材	原産地
小麦	オーストラリア産、国産
だし節(うるめ、さば、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