

## 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	
大阪肉つけうどん	並	843	28.7	38.8	86.7	6.7								大豆・そば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	中	1053	33.9	39.6	129.9	7.3	●		●	●				
	大	1263	39.1	40.4	173.1	7.9								
かけうどん	ちよつと	230	7.2	0.8	46.2	3.6								大豆・そば
	並	340	10.3	1.2	68.6	4.7	●							
	中	450	13.4	1.6	90.9	5.7								
	大	555	16.0	2.0	112.5	6.0								
ざるうどん	ちよつと	250	7.2	0.8	51.0	3.6								大豆・そば
	並	355	9.8	1.2	72.6	3.9	●							
	中	569	15.2	2.0	116.7	4.8								
	大	797	21.3	2.8	163.4	6.7								
釜揚げうどん	並	355	9.8	1.2	72.6	3.9								大豆・そば
	中	460	12.4	1.6	94.2	4.2	●							
	大	578	15.6	2.0	118.4	5.5								
ぶっかけうどん	ちよつと	227	6.4	0.8	46.7	1.8								大豆・そば
	並	339	9.3	1.2	69.6	2.6	●							
	中	553	14.7	2.0	113.7	3.5								
	大	768	20.2	2.8	157.7	4.4								
釜玉うどん	並	402	14.6	5.3	69.6	4.7								大豆
	中	507	17.2	5.7	91.2	5.0	●		●					
	大	612	19.8	6.1	112.8	5.3								
ごま汁うどん	並	505	13.3	13.9	79.0	3.6								大豆・そば・ごま・りんご
	中	715	18.5	14.7	122.2	4.2	●							
	大	979	25.2	18.8	169.8	5.7								
きつねうどん	並	491	15.6	9.4	82.8	5.9								大豆・そば
	中	601	18.7	9.8	105.1	6.9	●							
	大	706	21.3	10.2	126.7	7.2								
とろ玉うどん	並	426	15.4	5.5	75.3	2.7								大豆・そば・やまいも
	中	536	18.2	5.9	97.8	3.4	●		●					
	大	645	21.0	6.3	120.3	4.0								
カレーうどん	並	449	10.0	6.4	85.0	3.5								大豆・そば・牛肉・豚肉・りんご
	中	554	12.6	6.8	106.6	3.8	●							
	大	726	16.3	9.8	138.3	5.4								
紀州南高梅 梅玉あんかけうどん	並	388	11.4	2.6	76.6	5.6								大豆・そば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	中	493	14.0	3.0	98.2	5.9	●		●					
	大	627	18.3	4.1	123.8	7.4								
紀州南高梅 梅おろしうどん	並	363	9.7	1.3	75.4	4.8								大豆・そば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	中	577	15.1	2.1	119.5	5.8	●							
	大	792	20.5	2.9	163.6	6.7								
肉カレーうどん	並	595	15.1	15.9	94.0	4.6								大豆・そば・牛肉・豚肉・りんご
	中	700	17.7	16.3	115.6	4.9	●							
	大	872	21.4	19.3	147.3	6.5								
肉きつねうどん	並	639	20.9	18.9	92.3	7.0								大豆・そば・牛肉
	中	749	24.0	19.3	114.7	8.1	●							
	大	854	26.6	19.7	136.3	8.4								
ごま豆腐肉もりうどん	並	574	16.5	16.5	86.2	4.6								大豆・そば・牛肉・ごま
	中	795	22.2	17.3	131.6	6.0	●							
	大	1016	28.0	18.1	176.9	7.4								
鍋やきうどん	並	717	31.4	14.1	108.9	7.6	●		●	●		●		大豆・そば・鶏肉
	大	874	35.3	14.7	141.3	8.1								
牛鍋うどん	並	824	30.3	29.2	103.8	9.8	●		●					大豆・そば・牛肉
	大	982	34.2	29.8	136.2	10.3								
ちびっこかけ		230	7.2	0.8	46.2	3.6	●							大豆・そば
ちびっこきつね		269	8.7	2.9	50.3	4.0	●							大豆・そば
ちびっこ天ぷら		276	11.5	3.4	47.6	3.8	●		●	●		●		大豆・そば
ちびっこざる		232	6.3	0.8	47.6	2.3	●							大豆・そば
ちびっこ冷しきつね		271	7.8	2.9	51.7	2.6	●							大豆・そば
ちびっこ天ざる		278	10.6	3.4	48.9	2.4	●		●	●		●		大豆・そば

※めんメニューで使用するすべてのうどんは、そばを扱う工場で作っています。

※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

2019/4/24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
とろけるチーズ	101	7.4	7.5	1.0	0.6				●				
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・さば・牛肉

※「きつねあげ」を炊くだしの原材料の一部は、さば・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	
たけのこ天	81	1.4	5.8	6.3	0.4	●		●	●				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	
かに玉サラダ巻	123	5.1	4.5	14.9	1.1	●		●	●		●	●	大豆
ばら寿司	134	3.3	0.5	27.5	0.7	●							大豆・さば・ごま
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・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・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。

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・さば
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	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									
	めん中/大適量	300ml	30	3.0	0	4.5	4.5									
天つゆ	天ぷら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									
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	大さじ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	釜玉1人前適量	30ml	26	1.9	0	4.7	3.6	●								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、すべての天ぷら/揚げ物と揚げ油を共有しています。

## 金比羅製麺 原産地/生産地一覧

2019/4/24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/生産地
小麦	アメリカ産、オーストラリア産
うるめ節、さば節、いわしの節	国内製造
昆布	中国産
米	国産
牛肉	アメリカ産
豚肉	スペイン産
たまご	国産
ねぎ	中国産