

## 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。

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	
海老野菜天丼	単品	508	16.4	10.0	83.7	1.7	●					●		大豆・そば・ごま・いか
	うどん温セット	766	24.8	10.9	135.5	6.1	●					●		
	うどん冷セット	768	23.7	10.9	137.0	4.4	●					●		
	かけそばセット	733	26.3	11.5	127.0	5.5	●	●				●		
	ざるそばセット	740	25.2	11.7	129.1	3.8	●	●				●		
鶏天丼	単品	676	28.6	20.0	91.9	2.3	●						大豆・そば・ごま・鶏肉・いか	
	うどん温セット	934	37.0	20.9	143.7	6.7	●							
	うどん冷セット	936	35.9	20.9	145.2	5.0	●							
	かけそばセット	901	38.5	21.5	135.2	6.1	●	●						
おた福天丼	単品	589	21.6	16.2	84.1	2.1	●					●	大豆・そば・ごま・いか	
	うどん温セット	847	30.0	17.1	135.9	6.5	●					●		
	うどん冷セット	849	28.9	17.1	137.4	4.8	●					●		
	かけそばセット	814	31.5	17.7	127.4	5.9	●	●				●		
海鮮天丼	単品	625	25.1	18.4	84.3	2.2	●					●	大豆・そば・ごま・いか	
	うどん温セット	883	33.5	19.3	136.1	6.6	●					●		
	うどん冷セット	885	32.4	19.3	137.6	4.9	●					●		
	かけそばセット	850	35.0	19.9	127.6	6.0	●	●				●		
夏天丼	単品	589	23.1	15.6	83.9	2.1	●					●	大豆・そば・ごま・いか	
	うどん温セット	847	31.5	16.5	135.7	6.5	●					●		
	うどん冷セット	849	30.4	16.5	137.2	4.8	●					●		
	かけそばセット	814	33.0	17.1	127.2	5.9	●	●				●		
かつ丼	単品	799	33.9	24.3	104.7	5.2	●		●	●			大豆・そば・豚肉	
	うどん温セット	1057	42.3	25.2	156.5	9.6	●		●	●				
	うどん冷セット	1059	41.2	25.2	158.0	7.9	●		●	●				
	かけそばセット	1024	43.8	25.8	148.0	9.0	●	●	●	●				
親子丼	単品	659	34.2	17.5	84.8	4.5	●		●				大豆・そば・鶏肉	
	うどん温セット	917	42.6	18.4	136.6	8.9	●		●					
	うどん冷セット	919	41.5	18.4	138.1	7.2	●		●					
	かけそばセット	884	44.1	19.0	128.1	8.3	●	●	●	●				
ざるそばセット	ざるそばセット	891	43.0	19.2	130.2	6.6	●	●	●					

※天ぷら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場で製造しています。

天ぷら定食メニュー		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	
海老野菜天ぷら定食	みそ汁	535	19.5	10.6	86.5	3.6	●					●	大豆・そば・ごま・いか	
	うどん温	756	25.8	11.1	132.1	7.0	●					●		
	うどん冷	758	24.7	11.1	133.6	5.3	●					●		
	かけそば	723	27.3	11.7	123.6	6.4	●	●				●		
	ざるそば	730	26.2	11.9	125.7	4.7	●	●				●		
おた福定食	みそ汁	616	24.7	16.8	86.9	4.0	●					●	大豆・そば・ごま・いか	
	うどん温	837	31.0	17.3	132.5	7.4	●					●		
	うどん冷	839	29.9	17.3	134.0	5.7	●					●		
	かけそば	804	32.5	17.9	124.0	6.8	●	●				●		
海鮮天ぷら定食	みそ汁	652	28.2	19.0	87.1	4.1	●					●	大豆・そば・ごま・いか	
	うどん温	873	34.5	19.5	132.7	7.5	●					●		
	うどん冷	875	33.4	19.5	134.2	5.8	●					●		
	かけそば	840	36.0	20.1	124.2	6.9	●	●				●		
海老三味定食	みそ汁	609	24.4	14.4	91.2	3.7	●					●	大豆・そば・ごま・いか	
	うどん温	830	30.7	14.9	136.8	7.1	●					●		
	うどん冷	832	29.6	14.9	138.3	5.4	●					●		
	かけそば	797	32.2	15.5	128.3	6.5	●	●				●		
ざるそば	804	31.1	15.7	130.4	4.8	●	●				●			

※天ぷら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場で製造しています。

めん/汁もの/ご飯メニュー	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	
天ぷらそば	460	22.7	11.3	66.4	6.9	●	●				●		大豆・そば・いか
天ざるそば	456	20.5	11.5	66.8	3.6	●	●				●		大豆・そば・いか
かけそば	302	13.4	2.0	58.0	5.4	●	●						大豆・そば
ざるそば	306	11.7	2.2	60.2	2.8	●	●						大豆・そば
ちよつとどん温	258	8.4	0.9	51.8	4.4	●							大豆・そば
ちよつとどん冷	260	7.3	0.9	53.3	2.7	●							大豆・そば
みそ汁	37	2.1	0.4	6.2	1.0								大豆
ご飯	252	5.3	0.5	54.2	0								

※天ぷら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場で作っています。

天ぷら単品メニュー	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	
かぼちゃ天	48	0.6	3.4	3.6	0	●							
さつまいも天	132	0.8	6.4	17.8	0	●							
キス天	36	3.5	2.2	0.2	0.1	●							
レンコン天	72	7.0	4.4	0.4	0.2	●							
鶏天	128	10.0	7.6	5.0	0.4	●							鶏肉
なすび天	40	0.4	3.4	1.8	0	●							
いか天	80	7.2	5.2	0.4	0.2	●							いか
海老天	48	4.2	2.6	1.6	0.1	●					●		
穴子一本揚げ	162	10.3	12.4	0.7	0.8	●							
天ぷら盛り合わせ	195	12.8	11.5	9.0	1.6	●					●		大豆・いか

※天ぷら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場で作っています。

お持ち帰り 天丼弁当メニュー	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	
小天丼弁当	386	14.2	8.1	60.7	1.5	●					●		大豆・そば・いか
海老野菜天丼弁当	410	14.5	9.8	62.5	1.5	●					●		大豆・そば・いか
いか天丼弁当	442	17.5	12.4	61.3	1.6	●							大豆・そば・いか
穴子天丼弁当	484	17.0	17.0	61.4	2.1	●							大豆・そば
おた福天丼弁当	491	19.7	16.0	62.9	1.9	●					●		大豆・そば・いか
海鮮天丼弁当	527	23.2	18.2	63.1	2.0	●					●		大豆・そば・いか
海老三味天丼弁当	484	19.4	13.6	67.2	1.6	●					●		大豆・そば

※天ぷら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場で作っています。

## おた福 原産地/生産地一覧

## 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	北米産、他
えび	ベトナム産
そば	中国産、ロシア産、他
うるめ節、さば節、いわしの節	国内製造
だし昆布	中国産
米	国産