

## 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お願いします。

## 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①	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21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								
	ちよつと	227	6.4	0.8	46.7	1.8								
ぶっかけうどん	並	339	9.3	1.2	69.6	2.6							大豆・そば	
	中	553	14.7	2.0	113.7	3.5	●							
	大	768	20.2	2.8	157.7	4.4								
	並	424	15.0	5.4	74.6	5.6								
釜玉うどん	中	529	17.6	5.8	96.2	5.9	●		●				大豆・そば	
	大	634	20.2	6.2	117.8	6.2								
	並	491	15.6	9.4	82.8	5.9								
	中	601	18.7	9.8	105.1	6.9	●							
きつねうどん	大	706	21.3	10.2	126.7	7.2							大豆・そば	
	並	426	15.4	5.5	75.3	2.7								
	中	641	20.8	6.3	119.4	3.7	●		●					
	大	855	26.2	7.1	163.5	4.6								
カレーうどん	並	449	10.0	6.4	84.8	3.3							大豆・そば・牛肉・豚肉・りんご	
	中	554	12.6	6.8	106.4	3.6	●							
	大	726	16.3	9.8	138.0	5.1								
	並	391	11.5	2.6	77.2	6.1								
紀州南高梅 梅玉あんかけうどん	中	496	14.1	3.0	98.8	6.4	●		●				大豆・そば・牛肉・豚肉・ゼラチン	
	大	630	18.4	4.1	124.4	7.9								
	並	366	9.8	1.3	76.1	5.4								
	中	580	15.2	2.1	120.1	6.3	●							
紀州南高梅 梅おろしうどん	大	795	20.7	2.9	164.2	7.3							大豆・そば・牛肉・豚肉・ゼラチン	
	並	608	21.7	17.4	86.5	4.1								
	中	823	27.1	18.2	130.6	5.0	●		●					
	大	1037	32.5	19.0	174.7	5.9								
肉とろ玉うどん	並	631	16.4	18.3	96.0	4.7							大豆・そば・牛肉・豚肉・りんご	
	中	736	19.0	18.7	117.6	5.0	●							
	大	908	22.7	21.7	149.2	6.5								
	並	675	22.1	21.3	94.5	7.3								
肉きつねうどん	中	785	25.2	21.7	116.9	8.3	●						大豆・そば・牛肉	
	大	890	27.8	22.1	138.5	8.6								
	並	843	28.7	38.8	86.7	6.7								
	中	1053	33.9	39.6	129.9	7.3	●		●					
大阪肉つけうどん	大	1263	39.1	40.4	173.1	7.9							大豆・そば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン	
	並	981	31.4	46.4	104.1	8.9								
	中	1191	36.6	47.2	147.3	9.5	●		●		●	●		
	大	1401	41.8	48.0	190.5	10.1								
《冷やしごまだれ》肉つけうどん	並	808	24.8	33.5	96.5	6.3							大豆・そば・牛肉・豚肉・ごま・りんご	
	中	1018	30.0	34.3	139.7	6.9	●		●					
	大	1228	35.2	35.1	182.9	7.5								
	並	525	13.5	15.2	80.7	4.0								
冷やしごまだれ	中	735	18.7	16.0	123.9	4.6	●						大豆・そば・ごま・りんご	
	大	1005	25.5	20.5	172.0	6.2								
	並	378	10.4	1.4	77.8	5.4								
	中	621	17.1	2.3	127.4	9.0	●							
おろし醤油	大	863	23.8	3.1	177.0	12.6							大豆・そば	

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

※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

2020/7/20更新

めんメニュー②	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21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	
鍋やきうどん	並	760	31.3	18.0	111.1	7.6	●						大豆・そば・鶏肉
	大	918	35.2	18.6	143.5	8.0		●					
牛鍋うどん	並	820	30.2	29.2	102.9	9.8	●		●				大豆・そば・牛肉
	大	978	34.1	29.8	135.3	10.3							
ちびっこ かけうどん		230	7.2	0.8	46.2	3.6	●						大豆・そば
ちびっこ きつねうどん		269	8.7	2.9	50.3	4.0	●						大豆・そば
ちびっこ えび天うどん		276	11.5	3.4	47.6	3.8	●				●		大豆・そば
ちびっこ ぶっかけうどん		232	6.3	0.8	47.6	2.3	●						大豆・そば
ちびっこ きつねぶっかけ		271	7.8	2.9	51.7	2.6	●						大豆・そば
ちびっこ えび天ぶっかけ		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。

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21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
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
揚げ餅	114	1.3	4.0	18.0	0.4								

※「揚げ餅」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21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	
●さんまの開き天	210	9.3	18.0	0.6	0.2	●							
かぼちゃ天	64	0.7	4.6	4.8	0	●							
れんこん天	62	0.5	4.0	6.1	0	●							
かにやん	169	7.7	10.1	11.2	1.8	●		●			●	●	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	●							
水菜と小海老のかきあげ	342	5.9	16.4	42.8	0.3	●					●		
海老天	48	4.2	2.6	1.6	0.1	●					●		
イカ天	80	7.2	5.1	0.5	0.2	●							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	●							
紅生姜天	28	0.2	2.4	1.4	1.4	●							
ごま団子	117	1.2	5.8	14.9	0	●							大豆・ごま

※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/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。

寿司/おむすび/おこわメニュー	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21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	
●梅おかおむすび	172	3.8	2.2	32.9	1.3	●							大豆・ごま
●たまごおむすび	196	3.4	3.2	36.8	1.2	●							大豆・そば
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
福徳いなり	137	3.9	4.1	20.5	0.7	●							大豆・ごま
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
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。

## 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

2020/7/20更新

ごはん/ミニ丼メニュー	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21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	
白ごはん	252	5.3	0.5	54.2	0								
かつお節 卵かけご飯 ※だし醤油10cc込み	289	12.2	4.6	46.7	1.7	●		●					大豆・さば
ちりめん山椒ご飯	224	6.2	0.6	46.5	0.6	●							大豆
●山かけねぎとろ丼	383	14.0	6.6	64.3	2.2	●		●					大豆・ごま・やまいも
カレー丼	415	8.9	8.7	72.8	2.3	●							大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
山かけ丼	362	10.6	5.2	65.6	1.9	●							大豆・ごま・やまいも
玉子あんかけ丼	349	10.2	5.5	61.8	2.6	●		●					大豆・さば・牛肉
かつカレー丼	628	19.4	18.5	92.1	3.4	●		●	●				大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
あんかけかつ丼	561	20.7	15.3	81.1	3.7	●		●	●				大豆・さば・豚肉

※「かつカレー丼」「あんかけかつ丼」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。

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21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	
おでん 串こんにゃく	18	1.5	0	3.9	2.1	●							大豆・さば
おでん 焼とうふ	111	10.0	6.3	3.2	2.1								大豆・さば
おでん 玉子	76	6.6	4.1	2.2	2.2			●					大豆・さば
肉豆腐	333	21.7	19.9	14.4	5.4	●		●					大豆・さば・牛肉
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

ソフトアイスメニュー	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21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	258	4.2	13.0	34.3	0.1			●	●			
ソフトアイス 宮崎マンゴー	コーン	207	1.9	5.4	41.0	0.2	●		●				大豆
	カップ	186	1.5	5.2	36.7	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21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							
	めん並適量 250ml	25	2.5	0	3.8	3.8	●						大豆・さば
	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	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	釜玉1人前適量 30ml	49	2.3	0	9.6	4.5	●						大豆・さば

※「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。

**原産地情報について**

- ・季節や調達の場合により、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
うるめの節、さばの節、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