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

2020/10/15更新

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	
もりそば	並	308	12.0	2.0	61.0	3.0	●	●						大豆・さば
	大	572	21.6	4.0	113.0	3.0								
	特盛	858	32.3	6.0	169.3	4.6								
ぶっかけそば	並	299	11.8	2.0	59.1	3.1	●	●						大豆・さば
	大	594	23.1	4.0	117.0	6.1								
かけそば	並	303	13.3	2.0	58.1	5.4	●	●						大豆・さば
	大	585	24.7	4.0	112.8	8.1								
たぬきそば	並	458	18.9	10.2	72.9	7.2	●	●						大豆・さば
	大	855	25.6	16.4	152.7	7.0								
玉子あんかけそば	並	375	16.1	4.9	66.8	5.0	●	●	●					大豆・さば
	大	561	24.2	7.3	99.8	7.6								
山かけそば	並	413	16.1	6.5	73.4	3.2	●	●	●					大豆・さば・やまいも
	大	708	27.4	8.5	131.3	6.3								
カレーそば	並	495	14.0	11.2	86.1	4.7	●	●						大豆・さば・牛肉・豚肉・ごま・りんご
	大	739	20.8	16.5	128.9	7.0								
●《紀州南高梅》梅みぞれそば	並	331	14.0	2.1	64.6	8.3	●	●						大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	大	615	25.6	4.1	119.6	11.3								
●《紀州南高梅》梅玉あんかけそば	並	393	16.4	4.9	71.2	7.9	●	●	●					大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	大	713	29.3	8.4	130.6	10.7								
●肉そば	並	456	19.6	12.7	64.7	7.7	●	●						大豆・さば・牛肉・ごま
	大	760	32.1	14.7	123.8	12.0								
ゆず鶏そば	並	620	33.7	7.4	66.7	8.0	●	●						大豆・さば・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	大	909	45.3	9.4	123.1	11.5								
名物 肉もりそば《熟成牛肉》	並	566	24.0	21.1	69.8	4.3	●	●	●					大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	大	830	33.6	23.1	121.8	4.3								
	特盛	1126	44.5	25.2	180.1	6.3								
《新味辛汁》鶏つけそば	並	415	17.4	6.1	74.0	4.0	●	●						大豆・さば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン・やまいも
	大	679	27.0	8.1	126.0	4.0								
	特盛	975	38.0	10.1	184.4	6.0								
《黒酢あん》揚げ鶏そば	並	629	32.1	19.1	81.2	4.0	●	●						大豆・さば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	大	956	43.5	21.1	147.2	7.0								
海老天ねばとろそば	並	389	17.7	4.8	70.0	3.5	●	●				●		大豆・さば・やまいも
	大	684	29.1	6.8	127.9	6.6								
《濃厚旨汁》鴨つけそば	並	610	24.8	23.3	74.6	6.1	●	●						大豆・さば・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	大	874	34.4	25.3	126.6	6.1								
	特盛	1185	46.0	27.3	188.2	9.1								
●鍋焼きうどん		764	31.7	18.0	111.5	7.7	●		●			●		大豆・さば・鶏肉
●牛鍋うどん		820	30.2	29.2	102.9	9.8	●		●					大豆・さば・牛肉
家族もりそば		2114	81.9	14.3	418.0	17.9	●	●						大豆・さば
ちびっこぶっかけそば		270	12.7	4.1	45.5	1.8	●	●				●		大豆・さば
ちびっこそば		268	13.6	4.1	44.2	3.1	●	●				●		大豆・さば

※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。

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	
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
紀州南高梅	15	0.2	0	3.8	2.3								大豆・牛肉・豚肉・ゼラチン
大判きつねあげ	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
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。

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

2020/10/15更新

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	
まいたけ天	16	0.3	1.5	0.7	0	●							
ちくわ天	90	4.3	5.7	5.1	0.9	●		●					大豆
紅生姜串天	28	0.2	2.4	1.4	1.4	●							
さつまいも天	133	0.7	6.4	17.8	0	●							大豆
いか天	80	7.2	5.1	0.5	0.2	●							いか
鶏天	129	10.0	7.5	4.9	0.4	●							大豆・鶏肉
水菜と小海老のかきあげ	269	4.3	15.8	27.2	0.3	●					●		
かにやん	169	7.7	10.1	11.2	1.8	●		●			●	●	大豆
揚げ鶏	288	19.7	16.5	12.8	1.0	●							大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
大穴子天	162	10.3	12.4	0.7	0.8	●							
大海老天	58	4.4	3.2	2.2	0.1	●					●		

※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」の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。

おむすび/ごはんメニュー	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	
塩むすび	168	3.5	0.3	36.1	0.4								
鮭むすび（海苔）	190	6.0	1.5	36.8	0.8								大豆・さけ
梅むすび（海苔）	172	4.0	0.3	37.0	0.7								
福徳いなり	135	4.3	4.1	19.6	0.3	●							大豆・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
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	384	14.0	6.6	64.6	2.2	●		●					大豆・ごま・やまいも
カレー丼	408	8.9	8.3	71.9	2.5	●							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	350	10.2	5.5	62.1	2.6	●		●					大豆・さば・牛肉
小天丼	442	14.9	9.0	72.0	3.2	●					●		大豆・さば・いか
かつカレー丼	620	19.4	18.2	91.2	3.5	●		●	●				大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
あんかけかつ丼	502	20.7	15.3	81.5	3.7	●		●	●				大豆・さば・豚肉

※「小天丼」の天ぷら、「かつカレー丼」「あんかけかつ丼」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。

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

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 バニラ	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 プレミアムチョコ	コーン	234	6.3	9.2	37.7	0.2	●			●				大豆
	カップ	214	5.9	9.0	33.4	0.1				●				大豆
ごま団子		117	1.2	5.8	14.9	0	●							大豆・ごま

※ごま団子は、天ぷら/揚げ物メニューと揚げ油を共有しています。

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　2020/10/15更新

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								大豆・さば
	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	天ぷら1人前適量	20ml	9	0.4	0	1.7	0.7	●							大豆・さば
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	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	天ぷら1人前適量	20ml	32	1.5	0	6.4	3.0	●							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。

そば太鼓亭　原産地/生産地一覧　2020/10/15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
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
うるめの節、さばの節、そうだかつおの節、かつおの節、いわしの節	国内製造
昆布	中国産
米	国産
牛肉	アメリカ産
たまご	国産
ねぎ	中国産