

おた福 メニュー別 栄養成分値 特定原材料(アレルギー物質)一覧

2021/12/15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	
海老野菜天井	単品(みそ汁付)	545	18.5	10.4	89.9	2.7	●				●		大豆・そば・ごま・いか
	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	●	●			●		
鶏天井	単品(みそ汁付)	713	30.7	20.4	98.1	3.3	●						大豆・そば・ごま・鶏肉・いか
	かけそばセット	901	38.5	21.5	135.2	6.1	●	●					
	ざるそばセット	908	37.4	21.7	137.3	4.4	●	●					
おた福天井	単品(みそ汁付)	626	23.7	16.6	90.3	3.1	●				●		大豆・そば・ごま・いか
	かけそばセット	814	31.5	17.7	127.4	5.9	●	●			●		
	ざるそばセット	821	30.4	17.9	129.5	4.2	●	●			●		
海鮮天井	単品(みそ汁付)	662	27.2	18.8	90.5	3.2	●				●		大豆・そば・ごま・いか
	かけそばセット	850	35.0	19.9	127.6	6.0	●	●			●		
	ざるそばセット	857	33.9	20.1	129.7	4.3	●	●			●		
かつ丼	単品(みそ汁付)	836	36.0	24.7	110.9	6.2	●		●	●			大豆・そば・豚肉
	かけそばセット	1024	43.8	25.8	148.0	9.0	●	●	●	●			
	ざるそばセット	1031	42.7	26.0	150.1	7.3	●	●	●	●			

※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	
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
	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
	かけそば	804	32.5	17.9	124.0	6.8	●	●			●		
	ざるそば	811	31.4	18.1	126.1	5.1	●	●			●		
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
	かけそば	840	36.0	20.1	124.2	6.9	●	●			●		
	ざるそば	847	34.9	20.3	126.3	5.2	●	●			●		
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
	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	
ざるそば	306	11.7	2.2	60.2	2.8	●	●						大豆・そば
かけそば	302	13.4	2.0	58.0	5.4	●	●						大豆・そば
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	464	21.0	11.5	68.6	4.3	●	●				●		大豆・そば・いか
おた福天ぷらそば	単品	547	27.8	17.7	68.2	7.3	●	●			●		大豆・そば・いか
	セット	735	32.8	23.5	96.9	8.6	●	●			●		大豆・そば・ごま・いか
おた福天ざるそば	単品	551	26.1	17.9	70.4	4.7	●	●			●		大豆・そば・いか
	セット	739	31.1	23.7	99.1	6.0	●	●			●		大豆・そば・ごま・いか
海老三味天ぷらそば	単品	546	27.7	15.8	72.7	7.0	●	●			●		大豆・そば
	セット	734	32.7	21.6	101.4	8.3	●	●			●		大豆・そば・ごま
海老三味天ざるそば	単品	550	26.0	16.0	74.9	4.4	●	●			●		大豆・そば
	セット	738	31.0	21.8	103.6	5.7	●	●			●		大豆・そば・ごま
梅玉あんかけそば	単品	431	20.0	7.2	71.0	8.9	●	●	●				大豆・そば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	セット	714	30.4	18.0	106.5	11.6	●	●	●				大豆・そば・ごま・牛肉・豚肉・ゼラチン
肉そば	単品	631	25.7	26.7	69.1	7.5	●	●					大豆・そば・牛肉
	セット	821	32.5	29.3	104.5	10.1	●	●			●		大豆・そば・牛肉・ごま
ちびっこそば	ぶっかけ	270	12.7	4.1	45.5	1.8	●	●			●		大豆・そば
	かけ	268	13.6	4.1	44.2	3.1	●	●			●		大豆・そば
●大鼓年越しそば		523	23.6	11.5	80.9	6.1	●	●			●		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製造しています。

おた福 メニュー別 栄養成分値 特定原材料(アレルギー物質)一覧

2021/12/15更新

みそ汁/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	
みそ汁	37	2.1	0.4	6.2	1.0								大豆
ご飯	252	5.3	0.5	54.2	0								
いなり寿司	188	5.0	5.8	28.7	1.3	●							大豆・ごま

※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	
かぼちゃ天(2切)	48	0.6	3.4	3.6	0	●							
さつまいも天(2切)	132	0.8	6.4	17.8	0	●							
キス天(1尾)	36	3.5	2.2	0.2	0.1	●							
レンコン天(2切)	72	7.0	4.4	0.4	0.2	●							
鶏天(2切)	128	10.0	7.6	5.0	0.4	●							鶏肉
なすび天(2切)	40	0.4	3.4	1.8	0	●							
いか天(2切)	80	7.2	5.2	0.4	0.2	●							いか
海老天(1尾)	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製造しています。

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	
小天丼弁当	386	14.2	8.1	60.7	1.5	●					●		大豆・さば・いか
海老野菜天丼弁当	410	14.5	9.8	62.5	1.5	●					●		大豆・さば・いか
いか天丼弁当	442	17.5	12.4	61.3	1.6	●							大豆・さば・いか
穴子天丼弁当	484	17.0	17.0	61.4	2.1	●							大豆・さば
おた福天丼弁当	491	19.7	16.0	62.9	1.9	●					●		大豆・さば・いか
海鮮天丼弁当	527	23.2	18.2	63.1	2.0	●					●		大豆・さば・いか
海老三味天丼弁当	484	19.4	13.6	67.2	1.6	●					●		大豆・さば
かつ丼弁当	790	33.7	24.3	102.2	4.6	●		●	●				大豆・さば・豚肉

※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。

おた福 原産地/生産地一覧

2021/12/15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
小麦	北米産、他
えび	ベトナム産
そば	中国産、ロシア産、他
うるめの節、さばの節、いわしの節	国内製造
だし昆布	中国産
米	国産