

## 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		
ざるうどん	ちよつと	250	7.2	0.8	51.0	3.6								大豆・さば
	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								
ぶっかけうどん	ちよつと	227	6.4	0.8	46.7	1.8								大豆・さば
	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								
かけうどん	ちよつと	230	7.2	0.8	46.2	3.6								大豆・さば
	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								
釜揚げうどん	並	355	9.8	1.2	72.6	3.9								大豆・さば
	中	460	12.4	1.6	94.2	4.2	●							
	大	578	15.6	2.0	118.4	5.5								
釜玉うどん	並	424	15.0	5.4	74.6	5.6								大豆・さば
	中	529	17.6	5.8	96.2	5.9	●		●					
	大	634	20.2	6.2	117.8	6.2								
わかめうどん	並	345	10.9	1.3	70.3	4.9								大豆・さば
	中	455	14.0	1.7	92.7	5.9	●							
	大	560	16.6	2.1	114.3	6.2								
きつねうどん	並	491	15.6	9.4	82.8	5.9								大豆・さば
	中	601	18.7	9.8	105.1	6.9	●							
	大	706	21.3	10.2	126.7	7.2								
おろし醤油	並	378	10.4	1.4	77.8	5.4								大豆・さば
	中	621	17.1	2.3	127.4	9.0	●							
	大	863	23.8	3.1	177.0	12.6								
とろ玉うどん	並	426	15.4	5.5	75.3	2.7								大豆・さば・やまいも
	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・さば・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								
カレー釜玉うどん	並	509	14.9	10.5	85.1	3.7								大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
	中	614	17.5	10.9	106.7	4.0	●		●					
	大	786	21.2	13.9	138.4	5.6								
紀州南高梅 梅玉あんかけうどん	並	391	11.5	2.6	77.2	6.1								大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	中	496	14.1	3.0	98.8	6.4	●		●					
	大	630	18.4	4.1	124.4	7.9								
あんかけきつねうどん	並	524	16.5	10.8	87	4.5								大豆・さば
	中	629	19.1	11.2	108.6	4.8	●		●					
	大	763	23.4	12.3	134.2	6.3								
肉うどん	ちよつと	379	12.9	13.2	48.2	4.0								大豆・さば・牛肉
	並	489	16.0	13.6	70.6	5.0	●		●					
	中	599	19.1	14.0	92.9	6.1								
	大	704	21.7	14.4	114.5	6.4								
肉カレーうどん	並	631	16.4	18.3	96.0	4.7								大豆・さば・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								
肉きつねうどん	並	675	22.1	21.3	94.5	7.3								大豆・さば・牛肉
	中	785	25.2	21.7	116.9	8.3	●							
	大	890	27.8	22.1	138.5	8.6								
肉とろ玉うどん	並	608	21.7	17.4	86.5	4.1								大豆・さば・牛肉・やまいも
	中	823	27.1	18.2	130.6	5.0	●		●					
	大	1037	32.5	19.0	174.7	5.9								

※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。

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		
鍋焼きうどん	並	764	31.7	18.0	111.5	7.7	●		●					大豆・さば・鶏肉
	大	922	35.6	18.6	143.9	8.1								
牛鍋うどん	並	820	30.2	29.2	102.9	9.8	●		●					大豆・さば・牛肉
	大	978	34.1	29.8	135.3	10.3								
年明け 大海老鍋やきうどん	並	768	26.8	19.5	114.0	7.5	●		●	●				大豆・さば・牛肉
	大	926	30.7	20.1	146.4	8.0								
ちびっうどん	かけ	269	8.7	2.9	50.3	4.0	●							大豆・さば
	ぶっかけ	271	7.8	2.9	51.7	2.6								

※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		
わかめ	5	0.6	0.1	1.8	0.2									
生卵	60	4.9	4.1	0.1	0.2			●						
山いも	26	0.9	0.1	5.6	0									やまいも
大根おろし	9	0.2	0.1	2.1	0									
温泉玉子	62	5.2	4.1	0.1	0.1			●						
揚げ餅	114	1.3	4.0	18.0	0.4									
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」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		
紅生姜串天	28	0.2	2.4	1.4	1.4	●								
鶏から	132	9.6	8.5	3.3	0.9	●								大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
ちくわ天	90	4.3	5.7	5.1	0.9	●		●						大豆
さつまいも天	133	0.7	6.4	17.8	0	●								
コロッケ	197	3.0	12.1	19.1	0.6	●		●	●					大豆・牛肉・豚肉
イカ天	80	7.2	5.1	0.5	0.2	●								いか
れんこん天	62	0.5	4.0	6.1	0	●								
とり天	129	10.0	7.5	4.9	0.4	●								大豆・鶏肉
水菜と小海老のかきあげ	285	4.5	16.0	30.7	0.3	●					●			
海老天	48	4.2	2.6	1.6	0.1	●					●			
大穴子天	162	10.3	12.4	0.7	0.8	●								
●かこやん	84	3.8	5.1	5.6	0.9	●		●			●	●		大豆
なすび天	20	0.2	1.7	0.9	0	●								
キス天	36	3.5	2.2	0.2	0.1	●								
3種串天ぷら	64	3.8	4.6	1.5	0.1	●								
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」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		
福徳いなり	135	4.3	4.1	19.6	0.3	●								大豆・ごま
塩むすび	168	3.5	0.3	36.1	0.4									
梅むすび(海苔)	172	4.0	0.3	37.0	0.7									
昆布むすび(海苔)	189	4.7	0.4	40.4	1.0	●								大豆・ごま
鮭むすび(海苔)	190	6.0	1.5	36.8	0.8									大豆・さけ
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
山とろ井	362	10.6	5.2	65.6	1.9	●								大豆・ごま・やまいも
かき揚げ天井	436	8.8	8.5	78.1	1.2	●					●			大豆・さば
牛カレー井	412	8.7	8.4	72.8	2.3	●			●					大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
かつ井	801	31.9	25.3	104.9	5.5	●		●	●					大豆・さば
海老天井	721	23.8	22.8	100.0	2.0	●		●			●			大豆・さば・いか

※井商品のだし、たれは、そばを扱う工場で製造しています。

※とんかつ、天ぷらは、すべての揚げ物と揚げ油を共有しています。

## 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

2021/12/27更新

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

※おでん商品のだしは、そばを扱う工場で製造しています。

お持ち帰りメニュー		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	
海老天丼弁当	並	721	23.8	22.8	100.0	2.0	●		●				●	大豆・さば・いか
	大	889	27.3	23.1	136.1	2.0								
海老穴子天丼弁当	並	802	28.9	29.0	100.3	2.4	●		●				●	大豆・さば・いか
	大	970	32.4	29.3	136.4	2.4								
鶏天丼弁当	並	889	36.0	32.8	108.2	2.6	●		●				●	大豆・さば・鶏肉
	大	1057	39.5	33.1	144.3	2.6								
かつ丼弁当	並	801	31.9	25.3	104.9	5.5	●		●	●				大豆・さば
	大	969	35.4	25.6	141.0	5.5								
かつ丼うどん弁当		1028	38.3	26.1	151.6	7.3	●		●	●				大豆・さば・豚肉
天丼うどん弁当		843	25.2	14.9	146.1	3.6	●		●	●			●	大豆・さば・いか
ちく玉天うどん弁当		793	22.8	27.5	91.5	4.2	●		●	●				大豆・さば・牛肉・豚肉
海老天うどん弁当		736	22.0	21.4	92.5	4.1	●		●	●			●	大豆・さば・牛肉・豚肉
鶏天うどん弁当		817	27.8	26.3	95.8	4.4	●		●	●				大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉
わいわい天盛りセット	7点盛り	726	35.9	39.3	53.6	4.1	●						●	大豆・さば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン
	13点盛り	1404	67.6	75.9	105.7	8.0								
わいわい鶏とりセット	8点盛り	944	68.8	58.6	29.6	7.6	●							大豆・さば・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	13点盛り	1536	112.2	96.4	45.3	11.4								

※うどん、だし、つゆ、たれの原料は、そばを扱う工場で製造しています。

※とんかつ、天ぷらは、すべての揚げ物と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。

※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。

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。

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