

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	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		
肉みそ坦々そば	並	589	19.5	23.9	74.1	3.3	●	●	●	●				大豆・そば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・りんご・ゼラチン
	大	964	30.7	35.8	130.1	5.2								
もりそば	並	308	12.0	2.0	61.0	3.0								大豆・そば
	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・そば
	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・そば
	大	585	24.7	4.0	112.8	8.1								
ごま汁そば	並	505	13.1	21.4	66.2	4.5								
	大	772	22.9	23.4	118.7	4.5	●	●	●					大豆・そば・ごま
	特盛	1144	33.6	35.1	174.8	6.7								
たぬきそば	並	458	18.9	10.2	72.9	7.2	●	●						大豆・そば
	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・そば
	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・そば・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・そば・牛肉・豚肉・ごま・りんご
	大	739	20.8	16.5	128.9	7.0								
紀州南高梅 梅おろしそば	並	334	13.8	2.2	65.6	5.9	●	●						大豆・そば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	大	628	25.2	4.2	123.5	9.0								
ゆず鶏そば	並	792	36.6	32.5	85.7	8.4	●	●						大豆・そば・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	大	1081	48.2	34.5	142.1	11.9								
肉そば	並	456	19.6	12.7	64.7	7.7	●	●						大豆・そば・牛肉・ごま
	大	760	32.1	14.7	123.8	12.0								
黒酢あん 揚げ鶏そば	並	801	35.0	32.0	91.6	4.4	●	●						大豆・そば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	大	1128	46.4	34.0	157.6	7.4								
名物 肉もりそば	並	566	24.0	21.1	69.8	4.3								
	大	830	33.6	23.1	121.8	4.3	●	●	●					大豆・そば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	特盛	1126	44.5	25.2	180.1	6.3								
海老天ねばとろそば	並	389	17.7	4.8	70.0	3.5	●	●			●			大豆・そば・やまいも
	大	684	29.1	6.8	127.9	6.6								
鴨つけそば	並	610	24.8	23.3	74.6	6.1								
	大	874	34.4	25.3	126.6	6.1	●	●						大豆・そば・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	特盛	1185	46.0	27.3	188.2	9.1								
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								
鍋やきうどん		764	31.7	18.0	111.5	7.7	●	●			●			大豆・そば・鶏肉
家族もりそば		2114	81.9	14.3	418.0	17.9	●	●						大豆・そば

※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		
ねぎ盛り	14	0.3	0.1	3.6	0									
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									
揚げ餅	114	1.3	4.0	18.0	0.4									
大判きつねあげ	151	5.3	8.2	14.2	1.2	●								大豆
旨煮牛肉	128	5.0	10.7	1.8	0.4	●								大豆・そば・牛肉
鴨肉	240	10.2	20.9	0.1	0.1									

※「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

2022/6/6更新

セットメニュー			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			
かつ丼セット	かけ	並	1120	47.2	30.4	157.3	9.1										
		大	1323	54.9	31.9	197.0	9.9	●	●	●	●						大豆・そば・豚肉
	ぶっかけ	並	1124	46.7	30.4	159.1	7.8										
		大	1322	53.9	31.9	198.1	7.8										
親子丼セット	かけ	並	874	43.9	18.2	127.2	7.9										
		大	1077	51.6	19.7	166.9	8.7	●	●	●							大豆・そば・鶏肉
	ぶっかけ	並	878	43.4	18.2	129.0	6.6										
		大	1076	50.6	19.7	168.0	6.6										
海老天丼セット	かけ	並	835	28.0	15.6	141.8	4.8										
		大	1038	35.7	17.1	181.5	5.6	●	●								大豆・そば・いか
	ぶっかけ	並	839	27.5	15.6	143.6	3.5						●				
		大	1037	34.7	17.1	182.6	3.5										

※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。

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			
●	ゴーヤとコーンのかきあげ	192	3.4	11.6	19.1	0.2	●					●				
	まいたけ天	16	0.3	1.5	0.7	0	●									
	紅生姜串天	28	0.2	2.4	1.4	1.4	●									
	ちくわ天	90	4.3	5.7	5.1	0.9	●		●							大豆
	たけのこ天	81	1.4	5.8	6.3	0.4	●									大豆
	さつまいも天	133	0.7	6.4	17.8	0	●									
	いか天	80	7.2	5.1	0.5	0.2	●									いか
	れんこん天	62	0.5	4.0	6.1	0	●									
	鶏天	129	10.0	7.5	4.9	0.4	●									大豆・鶏肉
	野菜のかきあげ	269	4.3	15.8	27.2	0.3	●					●				
	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	●					●				
	海老天	48	4.2	2.6	1.6	0.1	●					●				
	天ぷら盛り合わせ	181	8.5	10.3	12.8	0.2	●					●				いか
	鶏のから揚げ	230	11.3	14.7	11.6	0.7	●									大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	コロケ	197	3.0	12.1	19.1	0.6	●		●	●						大豆・牛肉・豚肉
	アジフライ	263	13.2	13.7	21.3	0.8	●									大豆
	フライドポテト	313	3.3	20.3	28.6	0	●									
	カキフライ	215	6.2	9.0	27.6	0.8	●		●							
	たこの唐揚げ	197	11.6	11.7	11.0	1.7	●									大豆

※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。

※天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場で製造しています。

※「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			
●	うな玉いなり	129	3.8	2.7	14.6	0.4	●		●							大豆・ごま
	福徳いなり	135	4.3	4.1	19.6	0.3	●									大豆・ごま
	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
	焼き鯖寿司	504	23.6	34.3	19.7	2.9	●									大豆・そば・ごま
	白ごはん	252	5.3	0.5	54.2	0										
	卵かけご飯 ※だし醤油10cc込み	339	13.2	4.7	57.5	1.7	●		●							大豆・そば
	ちりめん山椒ご飯	275	7.3	0.7	57.3	0.6	●									大豆
	山とろ丼	362	10.6	5.2	65.6	1.9	●									大豆・ごま・やまいも
	カレー丼	408	8.9	8.3	71.9	2.5	●									大豆・そば・牛肉・豚肉・りんご
	小天丼	355	11.1	5.0	63.8	3.1	●					●				大豆・そば
	かつ丼	801	31.9	25.3	104.9	5.5	●		●	●						大豆・そば・豚肉
	親子丼	655	34.7	16.7	84.8	4.9	●		●							大豆・そば・鶏肉
	海老天丼	721	23.8	22.8	100.0	2.0	●		●			●				大豆・そば・いか

※「小天丼」「海老天丼」の天ぷら、「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。

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

2022/6/6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	
生玉子	60	4.9	4.1	0.1	0.2			●					
温泉玉子	62	5.2	4.1	0.1	0.1			●					
白菜キムチ	28	1.1	0.3	5.9	1.2								ごま
枝豆	93	8.0	4.3	6.2	1.3								大豆
きんぴらごぼう	41	0.9	1.3	6.7	0.6	●							大豆・ごま
納豆	63	4.8	3.4	4.5	0.4	●							大豆
紀州南高梅	15	0.2	0	3.8	2.3								大豆・牛肉・豚肉・ゼラチン
手作りポテトサラダ	139	2.7	7.6	12.3	0.7	●		●	●				大豆・さけ・りんご
明太子	34	6.0	0.9	0.9	1.6								
カツとじ煮	565	31.0	28.3	42.7	6.1	●		●	●				大豆・さば・豚肉
鶏からみぞれ	535	26.7	29.5	38.1	7.5	●							大豆・さば・豚肉・鶏肉・ゼラチン
肉豆腐	272	19.8	17.6	6.7	4.3	●		●	●				大豆・さば・牛肉
だし巻き玉子	194	16.0	13.1	3.2	1.2	●		●					大豆・さば
おでん 串こんにやく	18	1.5	0	3.9	2.1	●							大豆・さば
おでん 焼きとうふ	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 大根	17	0.6	0.1	4.1	0.5								大豆・さば
おでん 鶏つくね串	137	8.2	8.3	7.4	2.6	●		●	●				大豆・さば・豚肉・鶏肉

※「おでん」、「肉豆腐」、「カツとじ煮」のだしは、そばを扱う工場で作っています。

※「カツとじ煮」のとなかつの揚げ油は、すべての天ぷら/揚げ物と揚げ油を共有しています。

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 生キャラメル	コーン	274	4.0	12.3	39.5	0.3	●			●				大豆
	カップ	254	3.6	12.2	35.2	0.3				●				
ごま団子		117	1.2	5.8	14.9	0	●							大豆・ごま
コーヒーゼリー		50	0.4	0.6	11.0	0				●				大豆
杏仁豆腐		119	3.4	5.6	13.6	0.1				●				ゼラチン

※「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。

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	901	38.0	28.9	114.9	6.1	●		●	●				大豆・さば・豚肉
	大	1069	41.5	29.2	151.0	6.1								
かつ丼うどん弁当	うどん	1128	44.4	29.7	161.6	7.9	●		●	●				大豆・さば・豚肉
	そば	1126	46.8	30.4	159.4	6.1	●	●	●	●				
親子丼弁当	並	642	34.1	16.7	82.2	3.9	●		●					大豆・さば・鶏肉
	大	765	45.1	20.9	118.3	4.2								
親子丼うどん弁当	うどん	876	40.8	17.5	130.2	6.2	●		●					大豆・さば・鶏肉
	そば	867	42.9	18.2	126.7	3.9	●	●	●					
天丼うどん弁当	うどん	850	25.5	14.9	147.4	4.1	●		●	●			●	大豆・さば・いか
	そば	841	27.6	15.6	143.9	3.7	●	●	●	●			●	
ちく玉うどん弁当	うどん	800	23.1	27.5	92.8	4.7	●		●	●				大豆・さば・牛肉・豚肉
	そば	791	25.2	28.2	89.3	4.3	●	●	●	●				
海老天うどん弁当	うどん	743	22.3	21.4	93.8	4.6	●		●	●			●	大豆・さば・牛肉・豚肉
	そば	734	24.4	22.1	90.3	4.2	●	●	●	●			●	
鶏天うどん弁当	うどん	824	28.1	26.3	97.1	4.9	●		●	●				大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉
	そば	815	30.2	27.0	93.6	4.5	●	●	●	●				

※天ぷらは、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。

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・そば
	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	天ぶら1人前適量	20ml	9	0.4	0	1.7	0.7	●									大豆・そば
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										
わりからし(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	天ぶら1人前適量	20ml	32	1.5	0	6.4	3.0	●									大豆・そば

※「天衣」の揚げ油は、すべての天ぶら/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

2022/6/6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
玄そば	中国産、ロシア産、他
そば用小麦	アメリカ産、オーストラリア産、カナダ産、他
そば粉の製粉、そばの製麺	国内加工
うるめ節、そば節、そうだかつお節、かつお節、いわしの節	国内加工
昆布	中国産
米	国産
牛肉	アメリカ産
鶏肉(鍋焼きうどん用)	ブラジル産
鶏肉(とり天用)	中国産
鶏肉(揚げ鶏用)	ブラジル産
鴨肉	タイ産、マレーシア産
たまご	国産
ねぎ	中国産