

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。

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					
●金比羅のキムラ君	ちよつと	475	16.9	17.3	55.5	3.8											
	並	562	19.5	17.7	77.1	4.1	●		●	●							大豆・さば・牛肉・ごま
	中	774	24.8	18.5	120.8	4.8	●		●	●							
	大	987	30.2	19.3	164.4	5.6	●		●	●							
ざるうどん	ちよつと	250	7.2	0.8	51.0	3.6											
	並	355	9.8	1.2	72.6	3.9	●										大豆・さば
	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											
	中	460	12.4	1.6	94.2	4.2	●										大豆・さば
	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	●										
	中	553	14.7	2.0	113.7	3.5	●										大豆・さば
	大	768	20.2	2.8	157.7	4.4	●										
	ちよつと	230	7.2	0.8	46.2	3.6											
かけうどん	並	340	10.3	1.2	68.6	4.7	●										
	中	450	13.4	1.6	90.9	5.7	●										大豆・さば
	大	555	16.0	2.0	112.5	6.0	●										
	並	424	15.0	5.4	74.6	5.6	●		●								大豆・さば
釜玉うどん	中	529	17.6	5.8	96.2	5.9	●		●								
	大	634	20.2	6.2	117.8	6.2	●		●								
	並	345	10.9	1.3	70.3	4.9	●										
	中	455	14.0	1.7	92.7	5.9	●										大豆・さば
わかめうどん	大	560	16.6	2.1	114.3	6.2	●										
	並	491	15.6	9.4	82.8	5.9	●										
	中	601	18.7	9.8	105.1	6.9	●										大豆・さば
	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	●										
	中	621	17.1	2.3	127.4	9.0	●										大豆・さば
	大	863	23.8	3.1	177.0	12.6	●										
	並	426	15.4	5.5	75.3	2.7	●		●								大豆・さば・やまいも
とろ玉うどん	中	641	20.8	6.3	119.4	3.7	●		●								
	大	855	26.2	7.1	163.5	4.6	●		●								
	ちよつと	269	8.3	1.0	55.9	2.6	●										
	並	374	10.9	1.4	77.5	2.9	●										大豆・さば・やまいも
ねばとろうどん	中	598	17.0	2.2	124.3	4.0	●										
	大	810	22.3	3.0	167.9	4.7	●										
	並	449	10.0	6.4	84.8	3.3	●										
	中	554	12.6	6.8	106.4	3.6	●										大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
カレーうどん	大	726	16.3	9.8	138.0	5.1	●										
	並	366	9.8	1.3	76.1	5.4	●										
	中	580	15.2	2.1	120.1	6.3	●										大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	大	795	20.7	2.9	164.2	7.3	●										
肉うどん	ちよつと	379	12.9	13.2	48.2	4.0	●										
	並	489	16.0	13.6	70.6	5.0	●			●							大豆・さば・牛肉
	中	599	19.1	14.0	92.9	6.1	●			●							
	大	704	21.7	14.4	114.5	6.4	●			●							
肉もりざるうどん	ちよつと	489	19.1	17.9	58.7	5.1	●										
	並	594	21.7	18.3	80.3	5.4	●			●	●						大豆・さば・牛肉・ごま
	中	804	26.9	19.1	123.5	6.0	●			●	●						
	大	1041	33.1	19.9	172.5	8.2	●			●	●						
肉カレーうどん	並	631	16.4	18.3	96.0	4.7	●										
	中	736	19.0	18.7	117.6	5.0	●										大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
	大	908	22.7	21.7	149.2	6.5	●										
	並	764	31.7	18.0	111.5	7.7	●			●							大豆・さば・鶏肉
鍋焼きうどん	中	922	35.6	18.6	143.9	8.1	●			●							
	大	922	35.6	18.6	143.9	8.1	●			●							
ちびっこうどん	かけ	269	8.7	2.9	50.3	4.0	●										
	ぶっかけ	271	7.8	2.9	51.7	2.6	●										大豆・さば

※めんメニューで使用するすべてのうどんは、そばを扱う工場と製造しています。

※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

2022/6/1更新

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	
●ゴーヤとコーンのかきあげ	192	3.4	11.6	19.1	0.2	●					●		
鶏から	132	9.6	8.5	3.3	0.9	●							大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
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
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
海老天	48	4.2	2.6	1.6	0.1	●					●		
水菜と小海老のかきあげ	285	4.5	16.0	30.7	0.3	●					●		
たけのこ天	81	1.4	5.8	6.3	0.4	●							大豆
大穴子天	162	10.3	12.4	0.7	0.8	●							

※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	
●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
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								
卵かけごはん ※だし醤油10cc込み	289	12.2	4.6	46.7	1.7	●		●					大豆・さば
ちりめん山椒ごはん	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
かき揚げ天丼	436	8.8	8.5	78.1	1.2	●					●		大豆・さば
牛カレー丼	412	8.7	8.4	72.8	2.3	●			●				大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
かつ丼	901	38.0	28.9	114.9	6.1	●			●				大豆・さば・豚肉
海老天丼	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。

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	1131	45.2	29.7	161.1	9.7	●		●	●			大豆・さば
		大	1351	51.4	30.5	205.8	11.8	●		●	●			大豆・さば
	ぶっかけ	並	1128	44.4	29.7	161.6	7.9	●		●	●			大豆・さば
		大	1454	52.7	30.9	228.6	9.6	●		●	●			大豆・さば
海老天丼セット	かけ	並	846	26.0	14.9	145.6	5.4	●				●		大豆・さば・いか
		大	1066	32.2	15.7	190.3	7.5	●				●		大豆・さば・いか
	ぶっかけ	並	843	25.2	14.9	146.1	3.6	●				●		大豆・さば・いか
		大	1169	33.5	16.1	213.1	5.3	●				●		大豆・さば・いか

※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。

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

2022/6/1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・そば
おでん 焼とうふ	111	10.0	6.3	3.2	2.1								大豆・そば
おでん 玉子	76	6.6	4.1	2.2	2.2			●					大豆・そば

※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・そば・いか
	大	889	27.3	23.1	136.1	2.0	●						大豆・そば・いか
海老穴子天丼弁当	並	802	28.9	29.0	100.3	2.4	●						大豆・そば・いか
	大	970	32.4	29.3	136.4	2.4	●						大豆・そば・いか
鶏天丼弁当	並	889	36.0	32.8	108.2	2.6	●						大豆・そば・鶏肉
	大	1057	39.5	33.1	144.3	2.6	●						大豆・そば・鶏肉
かつ丼弁当	並	901	38.0	28.9	114.9	6.1	●		●				大豆・そば・豚肉
	大	1069	41.5	29.2	151.0	6.1	●		●				大豆・そば・豚肉
かつ丼うどん弁当		1128	44.4	29.7	161.6	7.9	●		●				大豆・そば・豚肉
天丼うどん弁当		850	25.5	14.9	147.4	4.1	●		●				大豆・そば・いか
ちく玉天うどん弁当		800	23.1	27.5	92.8	4.7	●		●				大豆・そば・牛肉・豚肉
海老天うどん弁当		743	22.3	21.4	93.8	4.6	●		●				大豆・そば・牛肉・豚肉
鶏天うどん弁当		824	28.1	26.3	97.1	4.9	●		●				大豆・そば・牛肉・豚肉・鶏肉

※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 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

※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・そば
	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・そば
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(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	ひとふり	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・そば

※「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
うどん用小麦	アメリカ産、オーストラリア産
うどん用小麦粉の製粉、うどんの製麺	国内加工
うるめの節、さばの節、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(鶏から用)	ブラジル産
たまご	国産
ねぎ	中国産