

## 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ください。
- ・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	
●ゴマトマ冷やし黄そば	598	21.9	20.9	87.1	5.1	●		●					大豆・そば・ごま・鶏肉
冷やし黄そば	797	31.0	30.9	99.8	5.6	●		●	●				大豆・そば・ごま・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン
ざるうどん	ちよつと	250	7.2	0.8	51.0	3.6							大豆・そば
	並盛	355	9.8	1.2	72.6	3.9	●						
	大盛	512	13.7	1.8	105.0	4.3							
	特盛	683	18.2	2.4	140.0	5.8							
ぶっかけうどん	ちよつと	234	6.7	0.8	48.0	2.3							大豆・そば
	並盛	339	9.3	1.2	69.6	2.6	●						
	大盛	499	13.3	1.8	102.4	3.2							
かけうどん	ちよつと	230	7.2	0.8	46.2	3.6							大豆・そば
	並盛	340	10.3	1.2	68.6	4.7	●						
	大盛	508	15.2	1.8	102.5	6.6							
釜揚げうどん	ちよつと	250	7.2	0.8	51.0	3.6							大豆・そば
	並盛	355	9.8	1.2	72.6	3.9	●						
	大盛	514	13.8	1.8	105.5	4.5							
	特盛	674	17.8	2.4	138.3	5.1							
釜玉うどん	ちよつと	319	12.4	5.0	53.0	5.3							大豆・そば
	並盛	424	15.0	5.4	74.6	5.6	●		●				
	大盛	582	18.9	6.0	107.0	6.0							
きつねうどん	ちよつと	381	12.5	9.0	60.4	4.8							大豆・そば
	並盛	491	15.6	9.4	82.8	5.9	●						
	大盛	654	20.0	10.0	115.9	7.1							
おろしうどん	ちよつと	242	6.5	0.9	49.8	2.3							大豆・そば
	並盛	347	9.1	1.3	71.4	2.6	●						
	大盛	507	13.1	1.9	104.2	3.2							
とろ玉うどん	ちよつと	321	12.8	5.1	53.7	2.4							大豆・そば・やまいも
	並盛	426	15.4	5.5	75.3	2.7	●		●				
	大盛	588	19.5	6.1	108.6	3.5							
カレーうどん	ちよつと	401	8.3	7.2	73.2	3.9							大豆・そば・牛肉・豚肉・りんご
	並盛	506	10.9	7.6	94.8	4.2	●						
	大盛	760	16.3	11.4	142.2	6.3							
梅玉あんかけうどん	ちよつと	301	9.8	2.6	57.6	6.4							大豆・そば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	並盛	397	12.2	3.0	77.0	5.4	●		●				
	大盛	590	18.3	4.4	114.4	7.3							
あんかけきつねうどん	ちよつと	434	14.7	10.7	67.4	4.8							大豆・そば
	並盛	539	17.3	11.1	89.0	5.1	●		●				
	大盛	733	23.4	12.6	126.4	7.1							
鶏だしうどん	ちよつと	429	28.5	11.3	49.0	5.9							大豆・そば・鶏肉
	並盛	534	31.1	11.7	70.6	6.2	●						
	大盛	706	36.5	12.3	105.2	8.9							
鶏だし黄そば	ちよつと	418	30.7	11.4	49.6	5.6							大豆・そば・鶏肉
	並盛	551	35.6	12.0	78.8	5.8	●						
	大盛	766	44.4	12.9	124.8	8.4							
肉カレーうどん	ちよつと	401	8.3	7.2	73.2	3.9							大豆・そば・牛肉・豚肉・りんご
	並盛	506	10.9	7.6	94.8	4.2	●						
	大盛	760	16.3	11.4	142.2	6.3							
肉だしうどん	ちよつと	543	38.7	16.6	48.6	4.8							大豆・そば・牛肉・りんご
	並盛	648	41.3	17.0	70.2	5.1	●						
	大盛	840	46.5	17.6	104.5	7.2							
肉だし黄そば	ちよつと	532	40.8	16.7	58.8	4.5							大豆・そば・牛肉・りんご
	並盛	665	45.7	17.3	88.0	4.7	●						
	大盛	899	54.4	18.2	138.5	6.6							
肉つけ黄そば	ちよつと	564	41.6	16.7	66.8	5.0							大豆・そば・牛肉・りんご
	並盛	697	46.5	17.3	96.0	5.2	●						
	大盛	922	54.1	18.2	145.0	5.6							
	特盛	1121	61.5	19.1	188.8	5.9							

※めんメニューで使用するうどん、黄そばは、そばを扱う工場で製造しています。

※めんメニューで使用するだし、タレの原料は、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、タレ込みで表示しています。

## うどん食堂 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

2022/6/28更新

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	並盛	772	34.9	15.4	119.1	8.3	●							大豆・そば・鶏肉
	大盛	930	38.8	16.0	151.5	8.7					●			
牛鍋うどん	並盛	796	49.0	21.1	99.8	8.9	●							大豆・そば・牛肉・りんご
	大盛	954	52.9	21.7	132.2	9.4								
ちびっうどん	かけ	269	8.6	2.9	50.0	3.9	●							大豆・そば
	ぶっかけ	271	7.8	2.9	51.7	2.6								

※めんメニューで使用するうどん、黄そばは、そばを扱う工場で製造しています。

※めんメニューで使用するだし、タレの原料は、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、タレ込みで表示しています。

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									
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
肉増し	303	30.7	15.8	0.7	0.5	●								大豆・そば・牛肉・りんご

※「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		
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	●								
イカ天	80	7.2	5.1	0.5	0.2	●								いか
とり天	129	10.0	7.5	4.9	0.4	●								大豆・鶏肉
たけのこ天	81	1.4	5.8	6.3	0.4	●								大豆
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	●					●			
天ぷら盛り合わせ	183	8.5	10.8	12.1	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
コロッケ	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
●豚ロース串	71	3.3	5.7	1.8	0.1	●		●						大豆・豚肉・ゼラチン
●鶏ささみチーズ串	51	2.8	2.8	3.1	0.1	●		●	●					大豆・鶏肉
●じゃがいも串	43	0.4	2.3	4.9	0.1	●								大豆
●オクラ串	38	0.7	2.4	3.2	0.1	●								大豆
●うずら串	63	4.5	7.8	4.5	0.2	●		●						大豆

※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。

※「野菜のかきあげ」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。

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			●						
半熟煮玉子	62	5.2	4.1	0.1	0.1	●		●						大豆・そば
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
●ねばとろサラダ	32	2.6	1.3	3.9	0.2	●								大豆
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・そば・豚肉
鶏からみぞれ	535	26.7	29.5	38.1	7.5	●								大豆・そば・豚肉・鶏肉・ゼラチン
肉豆腐	272	19.8	17.6	6.7	4.3	●		●	●					大豆・そば・牛肉
だし巻き玉子	194	16.0	13.1	3.2	1.2	●		●						大豆・そば
おでん 串こんにゃく	18	1.5	0	3.9	2.1	●								大豆・そば
おでん 焼きとうふ	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 大根	17	0.6	0.1	4.1	0.5									大豆・そば
おでん 鶏つくね串	137	8.2	8.3	7.4	2.6	●		●	●					大豆・そば・豚肉・鶏肉

※「おでん」、「肉豆腐」、「カツとじ煮」のだしは、そばを扱う工場で製造しています。

※「カツとじ煮」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。

## うどん食堂 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

2022/6/28更新

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
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・さば・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・さば
ちりめん山椒ご飯	275	7.3	0.7	57.3	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
カレー井	373	7.4	5.0	75.7	2.4	●							大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
小天井	355	11.1	5.0	63.8	3.1	●					●		大豆・さば
かつ井	801	31.9	25.3	104.9	5.5	●		●	●				大豆・さば・豚肉
親子井	655	34.7	16.7	84.8	4.9	●		●					大豆・さば・鶏肉
海老天井	721	23.8	22.8	100.0	2.0	●		●			●		大豆・さば・いか

※「小天井」「海老天井」の天ぶら、「かつ井」のとんかつの揚げ油は、すべての天ぶら/揚げ物と揚げ油を共有しています。

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	
かつ井セット	かけ	並	1120	47.2	30.4	157.3	9.1								
		大	1323	54.9	31.9	197.0	9.9	●	●	●	●				大豆・さば・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								
親子井セット	かけ	並	874	43.9	18.2	127.2	7.9								
		大	1077	51.6	19.7	166.9	8.7	●	●	●					大豆・さば・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								
海老天井セット	かけ	並	835	28.0	15.6	141.8	4.8								
		大	1038	35.7	17.1	181.5	5.6	●	●						大豆・さば・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、タレの原料は、そばを扱う工場で製造しています。

※とんかつ、天ぶらは、すべての揚げ物と揚げ油を共有しています。

※天ぶら粉は、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、かにかが混ざる漁法で採取しています。

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	
海老天井弁当	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	●		●				●		大豆・さば・いか
海老穴子天井弁当	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			●				●		大豆・さば・いか
鶏天井弁当	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			●				●		大豆・さば・鶏肉
かつ井弁当	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			●		●				大豆・さば・豚肉
かつ井うどん弁当	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	●	●	●	●					大豆・さば・豚肉
親子井弁当	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			●						大豆・さば・鶏肉
親子井うどん弁当	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	●	●	●						大豆・さば・鶏肉
天井うどん弁当	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	●	●	●	●			●		大豆・さば・いか
ちく玉天うどん弁当	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	●	●	●	●					大豆・さば・牛肉・豚肉
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	●	●	●	●			●		大豆・さば・牛肉・豚肉
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	●	●	●	●					大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉

※天ぶらは、すべて揚げ油を共有しています。

※天ぶら粉は、卵・乳成分を扱う工場で製造しています。

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 パニラ	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。

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	
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	ひとつり	0.5g	2	0.1	0	0.3	0								
塩	ひとつまみ	1g	0	0	0	0	1.0								
こしょう	ひとつり	0.5g	2	0.1	0	0.3	0.1								
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・そば
●ごまドレッシング	適量	15g	60	0.4	6.0	1.3	0.5	●		●					大豆・ごま
●シーザードレッシング	適量	15g	62	0.3	6.3	1.1	0.5	●		●	●				大豆
●青じそドレッシング	適量	15g	6	0.4	0	1.2	0.9	●							大豆

※「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
めん用小麦	アメリカ産、オーストラリア産
めん用小麦粉の製粉、製麺	国内加工
かつおの節、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、オーストラリア産
鶏肉(鍋焼きうどん、親子丼用)	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