

## 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。
- ・メニューは全て同一の厨房で調理しているため、加工または調理の過程でアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
- また、調理・洗浄器具なども共用しております。ご利用の際はこれらをご勘案のうえ、お客様による最終的な判断をお願いいたします。

## 栄養成分値について

- ・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8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20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	くるみ	えび	かに										
もりそば	並	308	12.0	2.0	61.0	3.0																		
	大	572	21.6	4.0	113.0	3.0	●	●															大豆・そば	
	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																		
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																		
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																		
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																		
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																		
梅みぞれそば	並	331	14.0	2.1	64.6	8.3	●	●																大豆・そば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	大	615	25.6	4.1	119.6	11.3																		
梅玉あんかけそば	並	393	16.4	4.9	71.2	7.9	●	●	●															大豆・そば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	大	713	29.3	8.4	130.6	10.7																		
ねばとろそば	並	343	13.4	2.2	68.9	3.2	●	●																大豆・そば・やまいも
	大	638	24.5	4.2	127.2	6.0																		
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																		
ゆず鶏そば	並	684	31.8	30.9	70.9	7.8	●	●	●															大豆・そば・鶏肉
	大	973	43.4	32.9	127.3	11.3																		
名物 肉もりそば	並	566	24.0	21.1	69.8	4.3	●	●	●															大豆・そば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	大	830	33.6	23.1	121.8	4.3																		
	特盛	1126	44.5	25.2	180.1	6.3																		
黒酢あん 揚げ鶏そば	並	693	30.2	30.4	76.8	3.8	●	●	●															大豆・そば・鶏肉・ごま
	大	1020	41.6	32.4	142.8	6.8																		
鴨つけそば	並	610	24.8	23.3	74.6	6.1	●	●																大豆・そば・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	大	874	34.4	25.3	126.6	6.1																		
	特盛	1185	46.0	27.3	188.2	9.1																		
●もつ入 みそっこそば	並	559	20.9	8.8	89.9	6.7	●	●																大豆・そば・牛肉・ごま
	大	847	32.9	10.8	145.5	10.3																		
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		659	29.1	17.6	89.9	7.4	●		●															大豆・そば・鶏肉
牛鍋うどん		559	21.6	19.2	70.7	7.7	●		●															大豆・そば・牛肉
家族もりそば		2114	81.9	14.3	418.0	17.9	●	●																大豆・そば

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、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(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。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

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8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20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	くるみ	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																		

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そばを扱う工場で製造しています。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、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

2023/11/10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8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20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	くるみ	えび	かに		
かつ丼セット	かけ	並	1014	39.8	28.1	144.1	8.1										大豆・そば・豚肉
		大	1217	47.5	29.6	183.8	8.9	●	●	●	●						
	ぶっかけ	並	1018	39.3	28.1	145.9	6.8										
		大	1216	46.5	29.6	184.9	6.8										
親子丼セット	かけ	並	874	43.9	18.2	127.2	7.9									大豆・そば・鶏肉	
		大	1077	51.6	19.7	166.9	8.7	●	●	●							
	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								大豆・そば・いか		
		大	1038	35.7	17.1	181.5	5.6	●	●								
	ぶっかけ	並	839	27.5	15.6	143.6	3.5						●				
		大	1037	34.7	17.1	182.6	3.5										
かやくご飯セット	かけ	並	522	20.1	5.4	96.8	7.0								大豆・そば・鶏肉		
		大	804	31.5	7.4	151.5	9.7										
	もり	並	527	18.8	5.4	99.7	4.6	●	●	●							
		大	791	28.4	7.4	151.7	4.6										
		特盛	1077	39.1	9.4	208.0	6.2										

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そばを扱う工場で製造しています。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

※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8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20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	くるみ	えび	かに	
●ごぼう天	36	0.4	2.4	3.4	0.3	●									大豆	
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	
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	●										
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	180	8.9	13.9	5.3	0.4	●		●							大豆・そば・鶏肉	
コロッケ	197	3.0	12.1	19.1	0.6	●		●	●						大豆・牛肉・豚肉	
アジフライ	243	13.2	11.5	21.3	0.6	●									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	
レンコン串	93	1.6	5.0	10.0	0.3	●									大豆	

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

※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。

## 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

2023/11/10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8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20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	くるみ	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										
そば屋のかやくご飯	219	6.8	3.4	38.7	1.6	●		●							大豆・さば・鶏肉
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・さば・牛肉・豚肉・りんご
小天丼	355	11.1	5.0	63.8	3.1	●						●			大豆・さば
かつ丼	795	30.6	26.6	101.7	5.1	●		●	●						大豆・さば・豚肉
親子丼	655	34.7	16.7	84.8	4.9	●		●							大豆・さば・鶏肉
海老天丼	721	23.8	22.8	100.0	2.0	●		●				●			大豆・さば・いか

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そばを扱う工場で製造しています。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

一品メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20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	くるみ	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	23	1.3	0.3	4.4	1.6										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
オクラなめこ	15	1.3	0.1	3.1	0.3	●									大豆
ちよこつとだし巻	63	5.3	4.4	0.7	0.4	●		●							大豆・さば
コーンサラダ	28	1.2	0.4	6.2	0										
たまごサラダ	72	5.8	4.2	2.5	0.1			●							
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	427	21.9	27.9	23.3	6.9	●		●							大豆・さば・鶏肉
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

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そばを扱う工場で製造しています。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

※「白菜キムチ」に含まれるオキアミ塩辛の原料のオキアミは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。

鍋メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20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	くるみ	えび	かに		
もつ鍋(1人前)	194	12.9	9.8	15.7	4.6	●									大豆・さば・牛肉
追加もつ(1人前)	90	5.6	7.8	0	0.1										牛肉
追加野菜盛り(1.5人前)	30	2.7	0.2	5.8	0										
追加豆腐(2人前)	52	4.9	3.2	1.8	0										大豆
追加そば1玉	264	9.6	2.0	52.0	0	●	●								
雑炊セット	312	10.2	4.6	54.3	0.2			●							

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば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8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20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	くるみ	えび	かに		
パナアイスクリューム	170	3.0	10.7	15.4	0.1			●	●						
ごま団子	117	1.2	5.8	14.9	0	●									大豆・ごま
なめらか杏仁(マンゴー&パッションソース)	125	3.5	5.8	14.7	0.1				●						りんご・ゼラチン
なめらかプリン	78	1.8	2.3	12.9	0.2				●						ゼラチン

※「ソフトアイス」、「アイスクリューム」は、小麦・そば・落花生を扱う工場で製造しています。

※「ごま団子」は油で揚げています。天ぷら、とんかつ、揚げ物は、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

2023/11/10更新

弁当/デリバリー専用メニュー	栄養成分(1食あたり)					特定原材料(対象8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20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	くるみ	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	795	30.6	26.6	101.7	5.1	●		●	●				大豆・そば・豚肉
	大	963	34.1	26.9	137.8	5.1	●		●	●				大豆・そば・豚肉
親子丼弁当	並	642	34.1	16.7	82.2	3.9	●		●					大豆・そば・鶏肉
	大	765	45.1	20.9	118.3	4.2	●		●					大豆・そば・鶏肉
かつ丼うどん弁当	うどん	1029	37.3	27.4	149.7	7.4	●		●	●				大豆・そば・豚肉
	そば	1020	39.4	28.1	146.2	5.1	●	●	●	●				大豆・そば・豚肉
親子丼うどん弁当	うどん	876	40.8	17.5	130.2	6.2	●		●					大豆・そば・鶏肉
	そば	867	42.9	18.2	126.7	3.9	●	●	●	●				大豆・そば・鶏肉
天丼うどん弁当	うどん	850	25.5	14.9	147.4	4.1	●		●			●		大豆・そば・いか
	そば	841	27.6	15.6	143.9	3.7	●	●	●			●		大豆・そば・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・そば・牛肉・豚肉
	そば	791	25.2	28.2	89.3	4.3	●	●	●	●				大豆・そば・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・そば・牛肉・豚肉
	そば	734	24.4	22.1	90.3	4.2	●	●	●	●		●		大豆・そば・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・そば・牛肉・豚肉・鶏肉
	そば	815	30.2	27.0	93.6	4.5	●	●	●	●				大豆・そば・牛肉・豚肉・鶏肉
天盛りぶっかけそば	並	558	20.9	15.5	83.4	2.9	●	●					●	大豆・そば・いか・魚醤(魚介類)
	大	822	30.5	17.5	135.4	2.9	●	●					●	大豆・そば・いか・魚醤(魚介類)

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そばを扱う工場で製造しています。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、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8品目)								特定原材料に準ずるもの (対象20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	くるみ	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	●							大豆・そば
	めん大 適量	540ml	54	5.4	0	8.1	8.1	●							大豆・そば
天つゆ	天ぷら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	29	0.2	2.4	1.9	0	●							
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
●ウスターソース	大さじ1	16g	17	0.2	0	4.1	1.3								大豆・りんご・魚醤(魚介類)
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								
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	天ぷら1人前 適量	20ml	32	1.5	0	6.4	3.0	●							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
青じそドレッシング	適量	15g	6	0.4	0	1.2	0.9	●							大豆

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そばを扱う工場で製造しています。

※「天衣」は油で揚げています。天ぷら、とんかつ、揚げ物は、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
玄そば	中国産、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
かつおの節、うるめの節、さばの節、そうだかつおの節、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(揚げ鶏用)	ブラジル産
たまご	国産
ねぎ	中国産