

めんメニュー②		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				
肉きつねうどん	ちよつと	495	17.3	17.9	63.2	5.9												
	並	600	19.9	18.3	84.8	6.2	●			●								大豆・さば・牛肉
	中	757	23.8	18.9	117.2	6.6												
	大	927	28.9	19.5	151.5	9.0												
肉とろ玉うどん	ちよつと	428	16.9	13.9	55.2	2.7												
	並	533	19.5	14.3	76.8	3.0	●		●	●								大豆・さば・牛肉・やまいも
	中	695	23.6	14.9	110.0	3.8												
	大	857	27.7	15.5	143.3	4.5												
●鶏天カレーうどん	ちよつと	854	45.8	30.3	73.4	4.2												
	並	993	49.0	32.0	100.0	5.1	●			●								大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご・ゼラチン
	中	1150	52.9	32.6	132.4	5.6												
	大	1391	58.1	36.5	177.3	7.5												
●海老天きつねカレーうどん	ちよつと	468	14.2	12.7	71.9	3.7												
	並	606	17.4	14.4	98.5	4.6	●			●								大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
	中	764	21.3	15.0	130.9	5.1												
	大	1005	26.6	18.8	175.8	7.0												
鍋焼きうどん	並	760	31.3	18.0	111.1	7.6	●		●									大豆・さば・鶏肉
	大	918	35.2	18.6	143.5	8.0												
牛鍋うどん	並	663	24.0	19.5	92.3	7.9	●		●	●								大豆・さば・牛肉
	大	820	27.9	20.1	124.7	8.4												
ちびっこうどん	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、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、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				
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		107	4.1	8.9	1.5	0.3	●			●								大豆・さば・牛肉

※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。

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
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
山とろ丼		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		795	30.6	26.6	101.7	5.1	●		●	●									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

※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					
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 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。

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

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	1025	37.8	27.4	147.9	8.7	●		●	●							大豆・さば
		大	1245	44.0	28.2	192.6	10.8	●		●	●							大豆・さば
	ぶっかけ	並	1022	37.0	27.4	148.4	6.9	●		●	●							大豆・さば
		大	1348	45.3	28.6	215.4	8.6	●		●	●							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

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そばを扱った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
	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(期間限定)		75	0.8	4.6	7.8	0.6	●										大豆
	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	●								●		
	舞茸入りかきあげ		286	4.7	16.0	31.1	0.3	●								●		
	大穴子天		162	10.3	12.4	0.7	0.8	●										

※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。

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			
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。

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・さば
	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	●										大豆・さば
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	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											
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
●	ウスターソース	大さじ1	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	16	0.1	0	4.8	1.5											
	わさび(個包装)	1包装	1.5	3	0.1	0.1	0.5	0.1										大豆(※)
	ねりからし(個包装)	1包装	2	3	0.2	0.2	0.2	0.1										
	田楽味噌	おでん1人前適量	10	26	0.6	0.3	5.1	0.6										大豆・ごま
	七味	ひとつり	0.5	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

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そばを扱った工場で製造しています。

※「天衣」は油で揚げられています。天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

※「わさび(個包装)」は、大豆を含まない商品に順次切り替えております。

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	795	30.6	26.6	101.7	5.1	●		●	●				大豆・さば・豚肉
	大	963	34.1	26.9	137.8	5.1	●		●	●				大豆・さば・豚肉
かつ井うどん弁当		1029	37.3	27.4	149.7	7.4	●		●	●				大豆・さば・豚肉
天井うどん弁当		850	25.5	14.9	147.4	4.1	●		●				●	大豆・さば・いか
ちく玉天うどん弁当		800	23.1	27.5	92.8	4.7	●		●	●				大豆・さば・牛肉・豚肉
海老天うどん弁当		743	22.3	21.4	93.8	4.6	●		●	●			●	大豆・さば・牛肉・豚肉
鶏天うどん弁当		824	28.1	26.3	97.1	4.9	●		●	●				大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉
天盛りぶっかけうどん	並	609	19.1	14.7	96.2	3.8	●						●	大豆・さば・いか・魚醤(魚介類)
	大	766	23.0	15.3	128.6	4.2	●						●	大豆・さば・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。

※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。

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
かつおの節、うるめ節、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、親子井用)	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