

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。
- ・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ください。

丼メニュー		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		
海老野菜天井	みそ汁付	540	18.6	10.3	89.3	3.1	●							●		
	かけそばセット	728	26.4	11.4	126.4	5.9	●	●						●		大豆・そば・いか
	ざるそばセット	735	25.3	11.6	128.5	4.2	●	●						●		
おた福天井	みそ汁付	621	23.7	16.5	89.7	3.5	●							●		
	かけそばセット	809	31.5	17.6	126.8	6.3	●	●						●		大豆・そば・いか
	ざるそばセット	816	30.4	17.8	128.9	4.6	●	●						●		
とり天井	みそ汁付	708	37.1	20.8	143.1	7.1	●									
	かけそばセット	896	38.6	21.4	134.6	6.5	●	●								大豆・そば・鶏肉・いか
	ざるそばセット	903	37.5	21.6	136.7	4.8	●	●								
大満足ボリューム天井	みそ汁付	800	22.6	27.0	112.2	4.2	●							●		
	かけそばセット	988	30.4	28.1	149.3	7.0	●	●						●		大豆・そば
	ざるそばセット	995	29.3	28.3	151.4	5.3	●	●						●		
●さつまいものかき揚げ天井	みそ汁付	857	24.8	34.4	107.1	3.8	●							●		
	かけそばセット	1045	32.6	35.5	144.2	6.6	●	●						●		大豆・そば・いか
	ざるそばセット	1052	31.5	35.7	146.3	4.9	●	●						●		
かつ丼	みそ汁付	836	36.0	24.7	110.9	6.2	●		●	●						
	かけそばセット	1024	43.8	25.8	148.0	9.0	●	●	●	●						大豆・そば・豚肉
	ざるそばセット	1031	42.7	26.0	150.1	7.3	●	●	●	●						
ちびっこ天井		348	9.5	7.9	57.4	0.8	●							●		大豆・そば

※天ぷら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場と製造しています。

※ちびっこ天井に付くパックジュースのアレルゲン、栄養成分値は、表に反映させていません。パックの表記をご確認ください。

定食メニュー		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		
海老野菜天ぷら定食	みそ汁	508	17.9	10.3	82.5	3.1	●							●		
	かけそば	696	25.7	11.4	119.6	5.9	●	●						●		大豆・そば・いか
	ざるそば	703	24.6	11.6	121.7	4.2	●	●						●		
おた福定食	みそ汁	589	23.1	16.5	82.8	3.5	●							●		
	かけそば	777	30.9	17.6	119.9	6.3	●	●						●		大豆・そば・いか
	ざるそば	784	29.8	17.8	122.0	4.6	●	●						●		
海鮮天ぷら定食	みそ汁	625	26.6	18.7	83.0	3.6	●							●		
	かけそば	813	34.4	19.8	120.1	6.4	●	●						●		大豆・そば・いか
	ざるそば	820	33.3	20.0	122.2	4.7	●	●						●		
海老三味定食	みそ汁	593	22.9	14.8	88.4	3.2	●							●		
	かけそば	781	30.7	15.9	125.5	6.0	●	●						●		大豆・そば
	ざるそば	788	29.6	16.1	127.6	4.3	●	●						●		
●さつまいものかき揚げ定食	みそ汁	825	24.2	34.4	100.2	3.8	●							●		
	かけそば	1013	32.0	35.5	137.3	6.6	●	●						●		大豆・そば・いか
	ざるそば	1020	30.9	35.7	139.4	4.9	●	●						●		
フライ定食		1023	41.1	36.9	128.2	8.0	●		●	●						大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン

※天ぷら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場と製造しています。

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		
ざるそば		306	11.7	2.2	60.2	2.8	●	●								大豆・そば
かけそば		302	13.4	2.0	58.0	5.4	●	●								大豆・そば
天ぷらそば		510	23.4	12.8	74.9	6.9	●	●						●		大豆・そば
天ざるそば		514	21.7	13.0	77.1	4.3	●	●						●		大豆・そば
おた福天ぷらそば		547	27.8	17.7	68.2	7.3	●	●						●		大豆・そば・いか
おた福天ざるそば		551	26.1	17.9	70.4	4.7	●	●						●		大豆・そば・いか
海老三味天ぷらそば		546	27.7	15.8	72.7	7.0	●	●						●		大豆・そば
海老三味天ざるそば		550	26.0	16.0	74.9	4.4	●	●						●		大豆・そば
天おろしそば		449	17.1	11.4	70.0	3.6	●	●						●		大豆・そば
梅とじそば		431	20.0	7.2	71.0	8.9	●	●	●							大豆・そば・牛肉・豚肉・ゼラチン
鶏なんぼそば		481	32.6	11.8	59.1	6.8	●	●								大豆・そば・鶏肉
ちびっこそば	ぶっかけ	270	12.7	4.1	45.5	1.8	●	●								
	かけ	268	13.6	4.1	44.2	3.1	●	●						●		大豆・そば

※天ぷら/揚げ物は、すべて揚げ油を共有しています。天ぷら粉は、卵・乳成分を扱う工場と製造しています。

おた福 メニュー別 栄養成分値 特定原材料(アレルギー物質)一覧

2023/12/1更新

みそ汁/ご飯メニュー	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	
みそ汁	37	2.1	0.4	6.2	1.0									大豆
ご飯	252	5.3	0.5	54.2	0									
いなり寿司	188	5.0	5.8	28.7	1.3	●								大豆・ごま

※天ぷら/揚げ物は、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。

天ぷら単品メニュー	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	
かぼちゃ天(2切)	48	0.6	3.4	3.6	0	●								
キス天(1尾)	36	3.5	2.2	0.2	0.1	●								
レンコン天(2切)	72	7.0	4.4	0.4	0.2	●								
鶏天(2切)	128	10.0	7.6	5.0	0.4	●								鶏肉
なすび天(2切)	40	0.4	3.4	1.8	0	●								
いか天(2切)	80	7.2	5.2	0.4	0.2	●								いか
海老天(1尾)	48	4.2	2.6	1.6	0.1	●						●		
穴子一本揚げ	162	10.3	12.4	0.7	0.8	●								
天ぷら盛り合わせ	195	12.8	11.5	9.0	1.6	●						●		大豆・いか
さつまいも天(2切)	132	0.8	6.4	17.8	0	●								
フライドポテト	313	3.3	20.3	28.6	0	●								
コロッケ	396	6.1	24.2	38.6	1.2	●		●	●					大豆・牛肉・豚肉
たこのから揚げ	197	11.6	11.7	11.0	1.7	●								大豆
鶏唐	488	33.2	30.1	17.7	3.0	●								大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
ポテ唐セット	602	23.0	38.3	38.2	2.8	●								大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン

※天ぷら/揚げ物は、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。

お持ち帰り 天丼弁当メニュー	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	
小天丼弁当	386	14.2	8.1	60.7	1.5	●						●		大豆・さば・いか
海老野菜天丼弁当	410	14.5	9.8	62.5	1.5	●						●		大豆・さば・いか
いか天丼弁当	442	17.5	12.4	61.3	1.6	●								大豆・さば・いか
穴子天丼弁当	484	17.0	17.0	61.4	2.1	●								大豆・さば
おた福天丼弁当	491	19.7	16.0	62.9	1.9	●						●		大豆・さば・いか
海鮮天丼弁当	527	23.2	18.2	63.1	2.0	●						●		大豆・さば・いか
海老三味天丼弁当	484	19.4	13.6	67.2	1.6	●						●		大豆・さば
かつ丼弁当	790	33.7	24.3	102.2	4.6	●		●	●					大豆・さば・豚肉

※天ぷら/揚げ物は、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。

おた福 原産地/生産地一覧

2023/12/1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
小麦	北米産、他
えび	ベトナム産
そば	中国産、ロシア産、他
うるめの節、さばの節、いわしの節	国内製造
だし昆布	中国産
米	国産