

## 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①		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		
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										
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										
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										
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										
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										
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										
食堂の中華そば	ちよつと	422	20.2	9.5	69.2	5.8	●		●							大豆・そば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	並盛	503	23.1	10.5	85.4	6.9										
	大盛	702	30.5	11.4	129.2	7.2										
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										
●ねばとろ黄そば	ちよつと	265	10.7	1.2	58.3	2.9	●									大豆・そば・やまいも
	並盛	410	16.5	1.9	90.6	3.4										
	大盛	612	24.0	2.8	134.8	3.8										
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										
●冷やし黄そば	並盛	790	29.8	31.8	101.7	5.0	●		●	●						大豆・そば・ごま・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	大盛	990	37.1	32.7	145.5	5.3										
	ちよつと	401	8.3	7.2	73.2	3.9										
肉カレーうどん	並盛	506	10.9	7.6	94.8	4.2	●									大豆・そば・牛肉・豚肉・りんご
	大盛	760	16.3	11.4	142.2	6.3										
	ちよつと	543	38.7	16.6	48.6	4.8										
肉だしうどん	並盛	648	41.3	17.0	70.2	5.1	●									大豆・そば・牛肉・りんご
	大盛	840	46.5	17.6	104.5	7.2										
	ちよつと	564	41.6	16.7	66.8	5.0										
肉つけ黄そば	並盛	697	46.5	17.3	96.0	5.2	●									大豆・そば・牛肉・りんご
	大盛	922	54.1	18.2	145.0	5.6										
	特盛	1121	61.5	19.1	188.8	5.9										
	ちよつと	401	8.3	7.2	73.2	3.9										

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分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

2024/4/12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	
食堂のジャン麺	ちよつと	555	18.8	18.3	64.2	8.4								大豆・そば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	並盛	688	21.4	18.7	85.8	8.7	●		●					
	大盛	961	27.0	20.8	130.8	12.2								
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								
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、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分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。

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	
たけのこ天	81	1.4	5.8	6.3	0.4	●								大豆
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	●								
イカ天	80	7.2	5.1	0.5	0.2	●								いか
カニやん	84	3.8	5.1	5.6	0.9	●		●				●	●	大豆
なす天	40	0.4	3.5	1.9	0	●								
とり天	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	●						●		
海老天	48	4.2	2.6	1.6	0.1	●						●		
大穴子天	162	10.3	12.4	0.7	0.8	●								
ごぼう天	36	0.4	2.4	3.4	0.3	●								大豆
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	180	8.9	13.9	5.3	0.4	●		●						大豆・そば・鶏肉
コロケ	181	2.7	11.5	16.5	0.6	●		●	●					大豆・牛肉・豚肉
アジフライ	219	9.8	11.8	17.6	0.7	●								大豆
フライドポテト	313	3.3	20.3	28.6	0	●								
カキフライ(3個)	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
おくら串	38	0.7	2.4	3.2	0.1	●								大豆
ウインナーチーズ串	79	2.6	4.8	6.4	0.5	●			●					大豆・鶏肉
うずら串	134	4.8	9.1	8.0	0.4	●		●						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。

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
かやくおむすび	175	5.4	2.7	31.0	1.3	●		●						大豆・そば・鶏肉
焼き鯖寿司	504	23.6	34.3	19.7	2.9	●								大豆・そば・ごま
白ごはん	252	5.3	0.5	54.2	0									
かやくご飯	215	6.4	3.2	38.7	1.5	●		●						大豆・そば・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・そば
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
牛カレー丼	373	7.4	5.0	75.7	2.4	●								大豆・そば・牛肉・豚肉・りんご
小天丼	355	11.1	5.0	63.8	3.1	●							●	大豆・そば
かつ丼	795	30.6	26.6	101.7	5.1	●		●	●					大豆・そば・豚肉
親子丼	655	34.7	16.7	84.8	4.9	●		●						大豆・そば・鶏肉
海老天丼	721	23.8	22.8	100.0	2.0	●		●					●	大豆・そば・いか

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分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。

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

2024/4/12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									
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
煮込み牛肉	303	30.7	15.8	0.7	0.5	●								大豆・そば・牛肉・りんご

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分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。

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	1245	44.0	28.2	192.6	10.8	●		●	●				大豆・そば・豚肉	
	ぶっかけ	並	1022	37.0	27.4	148.4	6.9									
		大	1348	45.3	28.6	215.4	8.6									
親子丼セット	かけ	並	874	43.9	18.2	127.2	7.9									
		大	1077	51.6	19.7	166.9	8.7	●		●					大豆・そば・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									
海老天丼セット	かけ	並	835	28.0	15.6	141.8	4.8									
		大	1038	35.7	17.1	181.5	5.6	●						●	大豆・そば・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									

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分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。

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			●						
半熟煮玉子	62	5.2	4.1	0.1	0.1	●		●						大豆・そば
●おくらなめこ	15	1.3	0.1	3.1	0.3	●								大豆
白菜キムチ	23	1.3	0.3	4.4	1.6									ごま
納豆	63	4.8	3.4	4.5	0.4	●								大豆
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
めかぶ	10	0.4	0.2	2.4	0.8	●								大豆
●ちよこつとだし巻	63	5.3	4.4	0.7	0.4	●		●						大豆・そば
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
紀州南高梅	15	0.2	0	3.8	2.3									大豆・牛肉・豚肉・ゼラチン
ねばとろサラダ	32	2.6	1.3	3.9	0.2	●								大豆
懐かしのモーニングサラダ	73	5.8	4.2	2.9	0.1			●						
●海藻サラダ	33	3.3	0.3	5.4	0.7	●		●				●	●	大豆
●焼きそばおろしポン酢	329	16.9	25.7	4.5	2.5	●								大豆・そば
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	427	21.9	27.9	23.3	6.9	●		●						大豆・そば・鶏肉
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 串こんにやく	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

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分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。 ※「めかぶ」はえび・かにが生息している海域から採取しています。

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)	201	12.2	12.8	12.0	4.4	●								大豆・そば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
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
追加麺(黄そば1玉)	333	12.3	1.5	73.0	0.5	●								
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・乳成分を扱う工場で製造しています。

## 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

2024/4/12更新

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	
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
なめらか杏仁豆腐(マンゴー&パッションソース)	125	3.5	5.8	14.7	0.1			●						ゼラチン・りんご
ほくのプリン	73	1.4	1.9	12.9	0.1			●						ゼラチン
ほくの抹茶プリン	109	2.7	3.0	18.4	0.3			●						大豆
ほくのマンゴープリン	93	1.9	2.5	16.5	0.3			●						大豆・オレンジ・りんご
ほくのチョコプリン	90	3.4	2.6	13.6	0.2			●						大豆・ゼラチン
ほくのいちごプリン	84	1.6	1.7	15.9	0.2			●						大豆・りんご
食堂のおいもさん	115	0.6	4.1	18.7	0.3	●								大豆・さば・ごま
バニラアイスクリーム	170	3.0	10.7	15.4	0.1			●	●					
バニラアイス焦がしキャラメルソースかけ	161	2.3	10.6	14.0	0.1			●	●					大豆
バニラアイスストロベリーミックス	132	2.4	8.1	12.4	0.1			●	●					

※「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。

※「バニラアイス」は、小麦・そば・落花生を扱う工場で製造しています。

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	
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									
ごしょう	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
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(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・さば
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

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分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。

※「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	
海老天丼弁当	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									
海老穴子天丼弁当	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									
鶏天丼弁当	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									
かつ丼弁当	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									
親子丼弁当	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									
かつ丼うどん弁当			1029	37.3	27.4	149.7	7.4	●		●	●					大豆・さば・豚肉
親子丼うどん弁当			876	40.8	17.5	130.2	6.2	●		●						大豆・さば・鶏肉
天丼うどん弁当			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									

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分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。

### 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