



## 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

2025/5/9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										

※めん、だし、つゆ、たれ、カレーの原料は、そば・乳成分を扱う工場と製造しています。

※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	
たけのこ天	81	1.4	5.8	6.3	0.4	●										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	●							●			
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	●										
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	167	8.9	12.7	4.8	0.6	●		●								大豆・そば・鶏肉
コロッケ	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
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
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。

もつ鍋メニュー			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・そば・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・乳成分を扱う工場と製造しています。

## 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

2025/5/9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
●わさびいなり	90	2.7	2.7	13.4	0.6	●								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・さば・鶏肉
焼き鯖寿司	106	2.9	1.9	18.4	0.3	●								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
かやくご飯	219	6.8	3.4	38.7	1.6	●		●						大豆・さば・鶏肉
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	408	8.9	8.3	71.9	2.5	●								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	795	30.6	26.6	101.7	5.1	●		●	●					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

※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。

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
ちょこつだし巻	63	5.3	4.4	0.7	0.4	●		●						大豆・さば
おくらなめこ	15	1.3	0.1	3.1	0.3	●								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
生野菜たまごサラダ	72	5.8	4.2	2.7	0.1			●						
さつまいものレモン煮	74	1.0	0.1	17.2	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	409	21.9	25.5	24.5	7.3	●		●	●					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 串こんにゃく	18	1.5	0	4.0	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
おでん 平天(ハーフ)	64	6.0	1.4	7.3	2.7	●								大豆・さば

※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。

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
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
なめらか杏仁(ストロベリーソース)	132	3.5	5.8	16.5	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
なめらかいちごプリン	91	1.6	2.3	16.2	0.2				●					大豆・りんご
パナライスクリーム	170	3.0	10.7	15.4	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。

※「パナライスクリーム」は、小麦・そば・落花生を扱う工場で製造しています。

## 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

2025/5/9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	●		●					
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	●		●					
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	●		●					
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	●		●	●				
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	●		●					
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	●	●	●	●				
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	●	●	●	●				
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	●	●	●			●		
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	●	●	●	●				
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	●	●	●	●		●		
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	●	●	●	●				
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	●	●					●	

※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。

※天ぶら、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	●							
	めん大 適量	540ml	54	5.4	0	8.1	8.1	●							
天つゆ	天ぶら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	天ぶら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・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。天ぶら、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
うどん用小麦	オーストラリア産、他
そば粉の製粉、そばの製麺	国内加工
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、うるめの節、さばの節、そうだかつおの節、いわしの節	国内加工
だし昆布	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