

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	ちよっと	250	7.2	0.8	51.0	3.6									大豆・さば
	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	ちよっと	250	7.2	0.8	51.0	3.6									大豆・さば
	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	ちよっと	234	6.7	0.8	48.0	2.3	●								大豆・さば
	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	ちよっと	230	7.2	0.8	46.2	3.6	●								大豆・さば
	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	ちよっと	319	12.4	5.0	53.0	5.3	●		●						大豆・さば
	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	ちよっと	242	6.5	0.9	49.8	2.3	●								大豆・さば
	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	ちよっと	381	12.5	9.0	60.4	4.8	●								大豆・さば
	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	ちよっと	401	8.3	7.2	73.2	3.9	●								大豆・さば・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	ちよっと	321	12.8	5.1	53.7	2.4	●		●						大豆・さば・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	ちよっと	428	20.5	9.5	69.5	6.7	●		●	●					大豆・さば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	並盛	510	23.5	10.5	85.7	8.0									
	大盛	709	30.9	11.4	129.5	8.3									
ねばとろうどん	ちよっと	269	8.3	1.0	55.9	2.6	●								大豆・さば・やまいも
	並盛	385	11.7	1.4	80.6	3.2									
	大盛	545	15.7	2.0	113.5	3.8									
梅玉あんかけうどん	ちよっと	301	9.8	2.6	57.6	6.4	●		●						大豆・さば・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									
あんかけきつねうどん	ちよっと	434	14.7	10.7	67.4	4.8	●		●						大豆・さば
	並盛	539	17.3	11.1	89.0	5.1									
	大盛	733	23.4	12.6	126.4	7.1									
鶏だしうどん	ちよっと	429	28.5	11.3	49.0	5.9	●								大豆・さば・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	ちよっと	418	30.7	11.4	49.6	5.6	●								大豆・さば・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	ちよっと	594	22.4	26.3	70.7	4.1	●		●	●					大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・りんご・ゼラチン
	並盛	727	27.3	26.9	99.9	4.3									
	大盛	1011	35.7	32.4	153.7	5.7									
肉カレーうどん	ちよっと	546	25.4	16.2	73.2	4.1	●								大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
	並盛	651	28.0	16.6	94.8	4.4									
	大盛	905	33.4	20.4	142.2	6.5									
肉だしうどん	ちよっと	543	38.7	16.6	48.6	4.8	●								大豆・さば・牛肉・りんご
	並盛	648	41.3	17.0	70.2	5.1									
	大盛	840	46.5	17.6	104.5	7.2									
鍋焼きうどん	並盛	772	34.9	15.4	119.5	8.5	●		●				●		大豆・さば・鶏肉
	大盛	930	38.8	16.0	151.9	9.0									

※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

2025/7/11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	
肉つけ黄そば	ちよつと	578	42.0	16.7	69.8	5.6	●								大豆・さば・牛肉・りんご
	並盛	711	46.9	17.3	99.0	5.8									
	大盛	936	54.5	18.2	148.0	6.2									
	特盛	1135	61.9	19.1	191.8	6.5									
ちびっこうどん	かけ	269	8.6	2.9	50.0	3.9	●								大豆・さば
	ぶっかけ	271	7.8	2.9	51.7	2.6									
玉子かけまぜ麺	ちよつと	452	19.1	17.0	58.4	4.1	●		●						大豆・さば・鶏肉・ごま
	並盛	585	24.0	17.6	87.6	4.3									
	大盛	821	31.8	21.5	133.2	5.5									
冷やし中華はじめました	ちよつと	330	13.2	4.4	63.2	5.5	●		●	●					大豆・さば・豚肉・ごま・りんご
	並盛	463	18.1	5.0	92.4	5.7									
	大盛	699	26.2	6.4	143.7	8.3									

※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	
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
とり天		129	10.0	7.5	4.9	0.4	●								大豆・鶏肉
なす天		40	0.4	3.5	1.9	0	●								
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	●								
たけのこ天		81	1.4	5.8	6.3	0.4	●								大豆
ウインナー天		335	10.5	29.0	8.2	1.5	●			●					豚肉
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		167	8.9	12.7	4.8	0.6	●		●						大豆・さば・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		314	3.2	20.3	28.6	1.0	●								
カギフライ(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
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
たけのこの春巻き		171	2.9	10.7	15.7	0.6	●						●		大豆・豚肉・鶏肉・ごま

※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		215	6.4	3.2	38.7	1.5	●		●						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
小天井		355	11.1	5.0	63.8	3.1	●						●		大豆・さば
牛カレー井		373	7.4	5.0	75.7	2.4	●								大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
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。

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

2025/7/11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	
揚げ餅			114	1.3	4.0	18.0	0.4									
わかめ			5	0.6	0.1	1.8	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									
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・さば・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									大豆・さば・豚肉
		大	1245	44.0	28.2	192.6	10.8	●		●	●					
	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									大豆・さば・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・さば・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									

※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・さば
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
ちょこつだし巻			63	5.3	4.4	0.7	0.4	●		●						大豆・さば
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
蒸し鶏と白菜のサラダ			28	3.4	0.2	3.8	0.1	●								大豆・鶏肉
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
ナスの揚げびたし			92	1.3	7.7	5.2	0.7	●								大豆・さば
とり皮串	3本	278	5.0	27.1	3.6	0.8										大豆・鶏肉
	5本	458	8.2	45.1	4.8	1.5	●									
	8本	728	13.0	72.1	6.6	2.3										
鶏から甘酢あん			570	18.9	45.5	22.3	1.7	●		●						大豆・さば・鶏肉・りんご
どろ焼			428	7.9	32.8	23.9	3.0	●		●						大豆・さば
豚キムチ			337	6.3	29.2	11.6	3.0	●								大豆・さば・豚肉・ごま
揚げ出し豆腐			364	12.3	26.4	21.3	4.0	●								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 厚揚げ			105	7.5	7.9	0.6	0.01	●								大豆・さば
おでん 牛すじ			22	3.6	0.9	0	0.004	●								大豆・さば・牛肉

※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」「豚キムチ」の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。

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

2025/7/11更新

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)	206	12.5	12.8	12.2	5.1	●			●					大豆・さば・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。

デザート/ドリンクメニュー	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	0.03	●								大豆・ごま
コーヒーゼリー	50	0.4	0.6	11.0	0.01				●					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
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
なめらか杏仁(キウイソース)	132	3.5	5.8	16.6	0.1				●					りんご・ゼラチン・キウイフルーツ
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	90	1.5	1.6	17.9	0.2				●					オレンジ・りんご
ほくのチョコプリン	96	3.3	3.4	13.5	0.2				●					大豆・ゼラチン
ほくのいちごプリン	100	1.7	2.3	18.6	0.2				●					大豆・りんご
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			●	●					
うどんDE揚げみたらし	130	1.1	7.6	13.5	0.2	●		●	●					大豆・さば
ホットコーヒー	10	0.5	0	1.8	0									
アイスコーヒー	6	0.3	0	1.1	0									

※「ごま団子」「うどんDE揚げみたらし」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	0.4	0.1	1.3	0									
天衣	大さじ1	5g	29	0.2	2.4	1.9	0.01	●								
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	ひとふり	0.5g	2	0.1	0	0.3	0									
塩	ひとつまみ	1g	0	0	0	0	1.0									
こしょう	ひとふり	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)
わさび(個包装)	1包装	1.5g	3	0.1	0.1	0.5	0.1									
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	ひとふり	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。

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	オーストラリア産、他
黄そば用小麦	オーストラリア産、アメリカ産、他
うどん用、黄そば用 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
だし昆布	国産
米	国産
牛肉	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、国産