

## 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考値、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		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	
もりそば	並	308	12.0	2.0	61.0	3.0	●	●							大豆・さば
	大	572	21.6	4.0	113.0	3.0									
	特盛	858	32.3	6.0	169.3	4.6									
ぶっかけそば	並	299	11.8	2.0	59.1	3.1	●	●							大豆・さば
	大	594	23.1	4.0	117.0	6.1									
かけそば	並	303	13.3	2.0	58.1	5.4	●	●							大豆・さば
	大	453	19.9	3.0	86.8	8.1									
たぬきそば	並	458	18.9	10.2	72.9	7.2	●	●							大豆・さば
	大	610	25.7	11.2	101.9	10.2									
玉子あんかけそば	並	375	16.1	4.9	66.8	5.0	●	●	●						大豆・さば
	大	561	24.2	7.3	99.8	7.6									
カレーそば	並	495	14.0	11.2	86.1	4.7	●	●							大豆・さば・牛肉・豚肉・ごま・りんご
	大	739	20.8	16.5	128.9	7.0									
ねばとろそば	並	343	13.4	2.2	68.9	3.2	●	●							大豆・さば・やまいも
	大	638	24.5	4.2	127.2	6.0									
梅みぞれそば	並	331	14.0	2.1	64.6	8.3	●	●							大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	大	483	20.8	3.1	93.6	11.3									
梅玉あんかけそば	並	393	16.4	4.9	71.2	7.9	●	●	●						大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン
	大	581	24.5	7.4	104.6	10.7									
山かけそば	並	413	16.1	6.5	73.4	3.2	●	●	●						大豆・さば・やまいも
	大	708	27.4	8.5	131.3	6.3									
ゆず鶏そば	並	666	31.8	28.5	72.1	8.2	●	●	●						大豆・さば・鶏肉
	大	823	38.6	29.5	102.5	11.7									
肉そば	並	456	19.6	12.7	64.7	7.7	●	●							大豆・さば・牛肉・ごま
	大	628	27.3	13.7	97.8	12.0									
黒酢あん 揚げ鶏そば	並	675	30.2	28.0	78.0	4.2	●	●	●						大豆・さば・鶏肉・ごま
	大	1002	41.6	30.0	144.0	7.2									
名物 肉もりそば	並	566	24.0	21.1	69.8	4.3									大豆・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン
	大	830	33.6	23.1	121.8	4.3	●	●	●						
	特盛	1126	44.5	25.2	180.1	6.3									
鴨つけそば	並	610	24.8	23.3	74.6	6.1	●	●							大豆・さば・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	大	874	34.4	25.3	126.6	6.1	●	●							
	特盛	1185	46.0	27.3	188.2	9.1									
鍋やきうどん		659	29.1	17.6	89.9	7.4	●	●			●				大豆・さば・鶏肉
牛鍋うどん		559	21.6	19.2	70.7	7.7	●	●							大豆・さば・牛肉
ちびっこうどん	ぶっかけ	308	14.1	6.2	49.1	2.1	●					●			大豆・さば
	かけ	306	15.0	6.2	47.7	3.4									
家族もりそば		2114	81.9	14.3	418.0	17.9	●	●							大豆・さば
●牡蠣あんかけそば	並	451	23.3	7.9	71.4	6.6	●	●	●						大豆・さば
	大	624	30.1	8.9	105.5	9.5									

※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。

※うどんは、そばと同じ釜で茹でています。

※めんメニューの栄養成分・特定原材料は、一人前のだしきかけだし・ざるだし・ぶっかけだし)込みのものを表示しています。

※天ぷら、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

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	
ねぎ盛り		14	0.3	0.1	3.6	0									
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									
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
旨煮牛肉		128	5.0	10.7	1.8	0.4	●								大豆・さば・牛肉
鴨肉		240	10.2	20.9	0.1	0.1									

※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	
ミニかつ丼セット	かけ	並	816	32.6	17.2	129.4	7.7									大豆・さば・豚肉
		大	1095	43.7	19.2	183.6	10.0	●	●	●	●					
	もり	並	828	32.0	17.2	133.1	6.2									
		大	1112	42.6	19.2	189.0	7.7									
ミニ親子丼セット	かけ	並	761	37.2	13.1	119.1	7.8									大豆・さば・鶏肉
		大	1040	48.3	15.1	173.3	10.1	●	●	●						
	もり	並	773	36.6	13.1	122.8	6.3									
		大	1057	47.2	15.1	178.7	7.8									
ミニ天丼セット	かけ	並	690	27.3	9.6	120.9	7.7								●	大豆・さば・いか
		大	969	38.4	11.6	175.1	10.0	●	●							
	もり	並	702	26.7	9.6	124.6	6.2									
		大	986	37.3	11.6	180.5	7.7									
かやくご飯セット	かけ	並	522	20.1	5.4	96.8	7.0									大豆・さば・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	
ちくわ天	ハーフ	45	2.2	2.8	2.6	0.5	●		●						大豆
	一本	90	4.3	5.6	5.1	0.9									
さつまいも天	ハーフ	66	0.4	3.2	8.9	0	●								いか
	一枚	133	0.7	6.4	17.8	0									
イカ天	ハーフ	40	3.6	2.6	0.2	0.1	●								いか
	一本	80	7.2	5.1	0.5	0.2									
れんこん天	ハーフ	31	0.3	2.0	3.0	0	●								大豆・鶏肉
	一本	62	0.5	4.0	6.0	0									
とり天	ハーフ	64	5.0	3.8	2.5	0.2	●								大豆・鶏肉
	一本	129	10.0	7.5	4.9	0.4									
穴子天	ハーフ	81	5.2	6.2	0.4	0.4	●								いか
	一本	162	10.3	12.4	0.7	0.8									
野菜のかき揚げ	ハーフ	135	2.2	7.9	13.6	0.1	●					●			大豆
	一個	269	4.3	15.8	27.2	0.3									
かにやん	ハーフ	84	3.8	5.1	5.6	0.9	●		●		●	●	●	●	大豆
	一本	40	0.4	3.5	1.9	0	●	●							
なす天		18	0.1	1.8	0.6	1.1	●	●							いか
	一本	16	0.3	1.5	0.7	0	●	●							
海老天	ハーフ	48	4.2	2.6	1.6	0.1	●					●			大豆・鶏肉
	一本	84	6.1	4.5	4.8	0.1	●								
天ぷら盛り合わせ		181	8.5	10.3	12.8	0.2	●					●			大豆
	一本	167	8.9	12.7	4.8	0.6	●		●						
鶏のから揚げ		181	2.7	11.5	16.5	0.6	●		●	●					大豆・牛肉・豚肉
	一本	219	9.8	11.8	17.6	0.7	●								
アジフライ		314	3.2	20.3	28.6	1.0	●								大豆
	一本	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
	一本	71	3.3	5.7	1.8	0.1	●		●						
ささみチーズ串		51	2.8	2.8	3.1	0.1	●		●	●	●				大豆・鶏肉
	一本	38	0.7	2.4	3.2	0.1	●	●							
うずら串		63	4.5	7.8	4.5	0.2	●		●						大豆
	一本	93	1.6	5.0	10.0	0.3	●								

※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/寿司メニュー		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	
福德いなり		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
焼き鯖寿司		106	2.9	1.9	18.4	0.3	●								大豆・さば・ごま
たまご寿司		81	3.1	3.0	10.3	0.6	●		●						大豆・さば
梅むすび		130	2.8	0.3	27.9	1.0									大豆・ごま
昆布むすび		140	3.2	0.3	29.8	0.6	●								大豆・ごま
鮭むすび		137	3.8	0.8	27.3	0.4									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

## 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

2026/1/9更新

ごはん/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	
白ごはん	252	5.3	0.5	54.2	0									
卵かけご飯	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
山とろ丼	362	10.6	5.2	65.6	1.9	●								大豆・ごま・やまいも
カレー丼	408	8.9	8.3	71.9	2.5	●								大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
ミニかつ丼	並	521	20.0	15.2	72.5	3.2	●		●	●				大豆・さば・豚肉
	大	706	24.4	15.5	112.1	4.5								
ミニ親子丼	並	466	24.6	11.1	62.2	3.3	●		●					大豆・さば・鶏肉
	大	652	28.9	11.4	101.8	4.6								
ミニ天丼	並	395	14.7	7.6	64.0	3.2	●					●		大豆・さば・いか
	大	395	14.7	7.6	64.0	3.2								

※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。

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
ちよこっとだし巻	63	5.3	4.4	0.7	0.4	●		●						大豆・さば
おくなめこ	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
手作りボテサラダ	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									
もやしナムル	38	1.1	3.2	1.7	0.7									大豆・ごま・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
厚揚げ肉豆腐	254	16.7	12.6	3.2	1.3	●		●	●					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 こんにゃく	18	1.5	0	4.0	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 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」に含まれるオキアミ塩辛の原料のオキアミは、えび・かにに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・さば・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									
追加豆腐盛り(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・乳成分を扱う工場で製造しています。

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	0.03	●								大豆・ごま
なめらか杏仁(マンゴー＆バッショントースト)	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
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	100	1.7	2.3	18.6	0.2			●						大豆・りんご
なめらかマンゴープリン	90	1.5	1.6	17.9	0.2			●						オレンジ・りんご
バニラアイスクリーム	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。

※「バニラアイスクリーム」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

2026/1/9更新

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	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・さば
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								
白ごま	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								ごま
ラー油	小さじ1/2	2g	17	0	1.9	0.1	0								大豆・りんご・魚醤(魚介類)
ウスターソース	大さじ1	16g	17	0.2	0	4.1	1.3								
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	ひとふり	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・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
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。

## そば太鼓亭 原産地/生産地一覧

2026/1/9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
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