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　2026/10/2更新

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	ちょっと	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	ちょっと	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	ちょっと	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	ちょっと	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	ちょっと	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	ちょっと	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	ちょっと	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	ちょっと	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	ちょっと	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	ちょっと	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									
梅玉あんかけうどん	ちょっと	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	ちょっと	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	ちょっと	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	ちょっと	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									
●肉カレーうどん	ちょっと	495	25.7	10.2	73.2	4.1	●								大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
	並盛	600	28.3	10.6	94.8	4.4									
	大盛	853	33.7	14.4	142.2	6.5									
●肉だしうどん	ちょっと	428	38.8	7.4	51.0	5.1	●								大豆・さば・牛肉
	並盛	542	41.6	7.8	74.7	5.5									
	大盛	726	46.7	9.1	111.3	7.7									

※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　2026/10/2更新

めんメニュー②		栄養成分(1食あたり) 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)	特定原材料(対象8品目) 小麦	そば	卵	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに	特定原材料に準ずるもの(対象20品目)
●肉つけ黄そば	ちょっと	488	18.5	18.8	62.0	5.6	●								大豆・さば・牛肉・豚肉
	並盛	601	23.4	19.4	91.2	5.8									
	大盛	801	30.8	20.3	135.0	6.1									
	特盛	1044	39.9	22.0	186.4	9.1									
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									
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									
昆布水つけ麺	ちょっと	526	25.7	6.1	98.3	6.1	●		●						大豆・さば・鶏肉・ごま
	並盛	659	30.6	6.7	127.5	6.3									
	大盛	929	39.2	8.1	186.3	8.6									
	特盛	1128	46.6	9.0	230.1	8.9									

※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。

天ぷら/揚げ物メニュー	栄養成分(1食あたり) 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)	特定原材料(対象8品目) 小麦	そば	卵	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに	特定原材料に準ずるもの(対象20品目)
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
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	●								
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	151	2.3	9.6	13.8	0.5	●		●	●					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	●								
カキフライ(3個)	296	6.8	16.5	30.3	1.0	●		●						大豆・りんご
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。
※ちくわ天に使用しているちくわは 卵・大豆を含まないものに順次切替えを行なっています。

おむすび/ごはんメニュー	栄養成分(1食あたり) 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)	特定原材料(対象8品目) 小麦	そば	卵	乳成分	落花生	くるみ	えび	かに	特定原材料に準ずるもの(対象20品目)
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
福徳いなり	135	4.3	4.1	19.6	0.3	●								大豆・ごま
焼き鯖寿司	106	2.9	1.9	18.4	0.3	●								大豆・さば・ごま
玉子巻き寿司	176	7.6	8.0	18.0	1.3	●		●						大豆・さば
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
山とろ丼(ミニ)	362	10.6	5.2	65.6	1.9	●								大豆・ごま・やまいも
小天丼(ミニ)	355	11.1	5.0	63.8	3.1	●						●		大豆・さば
●カレー丼(ミニ)	373	7.4	5.0	75.7	2.4	●								大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
かつ丼	795	30.6	26.6	101.7	5.1	●		●	●					大豆・さば・豚肉
親子丼	655	34.7	16.7	84.8	4.9	●		●						大豆・さば・鶏肉
海老天丼	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　2026/10/2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
	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	(対象20品目)
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	33	30.7	6.6	1.0	0.6	●								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。

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
			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	(対象20品目)
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
		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	(対象20品目)
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
ちょこっとだし巻		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
厚揚げ肉豆腐		363	30.6	21.0	11.4	0.5	●		●						大豆・さば・牛肉・りんご
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									
どろ焼		428	7.9	32.8	23.9	3.0	●		●						大豆・さば
揚げ出し豆腐		364	12.3	26.4	21.3	4.0	●								大豆・さば
揚げたこ焼き		348	6.1	19.1	36.3	2.5	●		●						大豆・いか・りんご
炭火焼き鶏ハラミ		160	21.6	5.6	4.2	1.0									鶏肉
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　2026/10/2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
	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	(対象20品目)
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
	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	(対象20品目)
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
ぼくのプリン	73	1.4	1.9	12.9	0.1				●					ゼラチン
ぼくの抹茶プリン	109	2.7	3.0	18.4	0.3				●					大豆
ぼ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
ぼくのチョコプリン	96	3.3	3.4	13.5	0.2				●					大豆・ゼラチン
ぼくのいちごプリン	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
チョコバナナクレープ	136	2.1	6.1	18.3	0.2	●		●	●					大豆・バナナ
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
			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	(対象20品目)
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	20	0.2	0	4.8	1.5									大豆・りんご
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。

うどん食堂 太鼓亭　原産地/生産地一覧　2026/10/2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
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
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	国産と台湾産をブレンドして使用
牛肉	メキシコ産、オーストラリア産、他
鶏肉	ブラジル産、中国産、他
たまご	国産
ねぎ	中国産、国産