金比羅製麺　メニュー別　栄養成分値　特定原材料（アレルギー物質）一覧

2026/10/30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	355	9.8	1.2	72.6	3.9									
	中	512	13.7	1.8	105.0	4.3									
	大	683	18.2	2.4	140.0	5.8									
ざるうどん	ちょっと	250	7.2	0.8	51.0	3.6	●								大豆・さば
	並	355	9.8	1.2	72.6	3.9									
	中	517	13.9	1.8	105.9	4.7									
	大	692	18.7	2.4	141.8	6.4									
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	339	9.3	1.2	69.6	2.6									
	中	501	13.4	1.8	102.9	3.3									
	大	663	17.6	2.4	136.1	4.1									
かけうどん	ちょっと	230	7.2	0.8	46.2	3.6	●								大豆・さば
	並	340	10.3	1.2	68.6	4.7									
	中	503	14.7	1.8	101.7	5.9									
	大	660	18.6	2.4	134.1	6.3									
釜玉うどん	ちょっと	319	12.4	5.0	53.0	5.3	●		●						大豆・さば
	並	424	15.0	5.4	74.6	5.6									
	中	582	18.9	6.0	107.0	6.0									
	大	739	22.8	6.6	139.4	6.5									
おろし醤油うどん	ちょっと	273	7.8	1.0	56.2	5.1	●								大豆・さば
	並	378	10.4	1.4	77.8	5.4									
	中	568	15.8	2.1	116.6	8.9									
	大	758	21.2	2.7	155.4	12.3									
きつねうどん	ちょっと	381	12.5	9.6	60.4	4.8	●								大豆・さば
	並	491	15.6	9.4	82.8	5.9									
	中	654	20.0	10.0	115.9	7.1									
	大	811	23.9	10.6	148.3	7.5									
カレーうどん	ちょっと	344	7.4	6.0	63.2	3.0	●			●					大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
	並	483	10.6	7.7	89.8	3.9									
	中	640	14.5	8.3	122.2	4.4									
	大	881	19.7	12.2	167.1	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	426	15.4	5.5	75.3	2.7									
	中	588	19.5	6.1	108.6	3.5									
	大	750	23.6	6.7	141.9	4.3									
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	406	12.4	3.0	79.2	6.7									
	中	563	16.3	3.6	111.6	7.2									
	大	757	22.3	5.1	149.0	9.1									
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	539	17.3	11.1	89.0	5.1									
	中	696	21.2	11.7	121.4	5.6									
	大	890	27.3	13.2	158.8	7.5									
肉うどん	ちょっと	379	12.9	13.2	48.2	4.0	●			●					大豆・さば・牛肉
	並	489	16.0	13.6	70.6	5.0									
	中	599	19.1	14.0	92.9	6.1									
	大	704	21.7	14.4	114.5	6.4									
野菜ちゃんぽんうどん	ちょっと	543	23.7	15.6	74.0	7.8	●		●	●					大豆・さば・豚肉・鶏肉・いか・ゼラチン
	並	648	26.3	16.0	95.6	8.1									
	中	805	30.2	16.6	128.0	8.5									
	大	963	34.1	17.2	160.4	9.0									
肉きつねうどん	ちょっと	467	15.9	16.1	61.9	5.0	●			●					大豆・さば・牛肉
	並	577	19.0	16.5	84.2	6.1									
	中	735	22.9	17.1	116.6	6.5									
	大	905	28.0	17.7	150.9	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（かけだし、釜揚げだし、ざるだし、ぶっかけだし、だし醤油）込みのものを表示しています。

金比羅製麺　メニュー別　栄養成分値　特定原材料(アレルギー物質)一覧

2026/10/30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
		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)
肉とろ玉うどん	ちょっと	407	16.0	12.2	54.9	2.6									
	並	512	18.6	12.6	76..5	2.9	●		●	●					大豆・さば・牛肉・やまいも
	中	671	22.6	13.2	109.3	3.5									
	大	831	26.7	13.8	142.1	4.2									
肉カレーうどん	ちょっと	451	11.5	14.9	64.7	3.3									
	並	589	14.7	16.6	91.3	4.2	●			●					大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご
	中	747	18.6	17.2	123.7	4.6									
	大	988	23.8	21.0	168.6	6.6									
鍋焼きうどん	並	760	31.3	18.0	111.1	7.6	●		●				●		大豆・さば・鶏肉
	大	918	35.2	18.6	143.5	8.0									
牛鍋うどん	並	663	24.0	19.5	92.3	7.9	●		●	●					大豆・さば・牛肉
	大	820	27.9	20.1	124.7	8.4									
●コク旨担々うどん	ちょっと	567	19.5	24.7	64.5	4.3									
	並	672	22.1	25.1	86.1	4.6	●		●						大豆・さば・鶏肉・ごま
	中	922	29.8	32.5	122.4	6.0									
	大	1080	33.7	33.1	154.8	6.4									
ちびっこうどん	かけ	269	8.7	2.9	50.3	4.0	●								大豆・さば
	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(かけだし、釜揚げだし、ざるだし、ぶっかけだし、だし醤油)込みのものを表示しています。

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
	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)
生卵	60	4.9	4.1	0.1	0.2			●						
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									
温泉玉子	62	5.2	4.1	0.1	0.1			●						
揚げ餅	114	1.3	4.0	18.0	0.4									
紀州南高梅	15	0.2	0	3.8	2.3									大豆・牛肉・豚肉・ゼラチン
大判きつねあげ	151	5.3	8.2	14.2	1.2	●								大豆
旨煮牛肉	107	4.1	8.9	1.5	0.3	●			●					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。

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
	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)
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
白ごはん	252	5.3	0.5	54.2	0									
卵かけごはん　※だし醤油10cc込み	289	12.2	4.6	46.7	1.7	●		●						大豆・さば
ちりめん山椒ごはん	224	6.2	0.6	46.5	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
かき揚げ天丼	436	8.8	8.5	78.1	1.2	●						●		大豆・さば
牛カレー丼	412	8.7	8.4	72.8	2.3	●			●					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
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。

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
		大	1245	44.0	28.2	192.6	10.8									
	ぶっかけ	並	1022	37.0	27.4	148.4	6.9	●		●	●					大豆・さば
		大	1348	45.3	28.6	215.4	8.6									
海老天丼セット	かけ	並	846	26.0	14.9	145.6	5.4	●						●		大豆・さば・いか
		大	1066	32.2	15.7	190.3	7.5									
	ぶっかけ	並	843	25.2	14.9	146.1	3.6	●						●		大豆・さば・いか
		大	1169	33.5	16.1	213.1	5.3									

※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。

※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。

金比羅製麺　メニュー別　栄養成分値　特定原材料（アレルギー物質）一覧

2026/10/30更新

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
鶏のから揚げ	167	8.9	12.7	4.8	0.6	●		●						大豆・さば・鶏肉
紅生姜串天	28	0.2	2.4	1.4	1.4	●								
●ちくわ天	113	2.8	6.5	10.7	1.0	●								
さつまいも天	133	0.7	6.4	17.8	0	●								
コロッケ	151	2.3	9.6	13.8	0.5	●		●	●					大豆・牛肉・豚肉
イカ天	80	7.2	5.1	0.5	0.2	●								いか
れんこん天	62	0.5	4.0	6.1	0	●								
とり天	129	10.0	7.5	4.9	0.4	●								大豆・鶏肉
海老天	48	4.2	2.6	1.6	0.1	●						●		
水菜と小海老のかきあげ	285	4.5	16.0	30.7	0.3	●						●		
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、とんかつ、揚げ物は、揚げ油を共有しています。

※「水菜と小海老のかきあげ」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	
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。

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	
ソフトアイス バニラ	コーン	278	4.6	13.2	38.5	0.2	●		●	●					大豆
	カップ	258	4.2	13.0	34.3	0.1			●	●					
ソフトアイス　生キャラメル	コーン	274	4.0	12.3	39.5	0.3	●			●					大豆
	カップ	254	3.6	12.2	35.2	0.3				●					
ごま団子		117	1.2	5.8	14.9	0	●								大豆・ごま

※「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。

※「ソフトアイス」は小麦・卵・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	
かけだし	ちびっこかけ 適量	200ml	20	2.0	0	3.0	3.0									
	めん並適量	250ml	25	2.5	0	3.8	3.8	●								大豆・さば
	めん中/大適量	300ml	30	3.0	0	4.5	4.5									
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	ひとふり	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	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

※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。

金比羅製麺　メニュー別　栄養成分値　特定原材料(アレルギー物質)一覧　2026/10/30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
		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)
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									
かつ丼うどん弁当		1029	37.3	27.4	149.7	7.4	●		●	●					大豆・さば・豚肉
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。

※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。

金比羅製麺　原産地/生産地一覧　2026/10/30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、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	アメリカ産
鶏肉	ブラジル産、中国産、他
たまご	国産
ねぎ	中国産