# 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　2026/10/30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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 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) |
| 釜揚げうどん | ちょっと | 250 | 7.2 | 0.8 | 51.0 | 3.6 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 355 | 9.8 | 1.2 | 72.6 | 3.9 | ● | | | | | | | | 大豆・さば |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 355 | 9.8 | 1.2 | 72.6 | 3.9 | ● | | | | | | | | 大豆・さば |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 339 | 9.3 | 1.2 | 69.6 | 2.6 | ● | | | | | | | | 大豆・さば |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 340 | 10.3 | 1.2 | 68.6 | 4.7 | ● | | | | | | | | 大豆・さば |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 424 | 15.0 | 5.4 | 74.6 | 5.6 | ● | | ● | | | | | | 大豆・さば |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 347 | 9.1 | 1.3 | 71.4 | 2.6 | ● | | | | | | | | 大豆・さば |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 491 | 15.6 | 9.4 | 82.8 | 5.9 | ● | | | | | | | | 大豆・さば |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 506 | 10.9 | 7.6 | 94.8 | 4.2 | ● | | | | | | | | 大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 426 | 15.4 | 5.5 | 75.3 | 2.7 | ● | | ● | | | | | | 大豆・さば・やまいも |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 510 | 23.5 | 10.5 | 85.7 | 8.0 | ● | | ● | ● | | | | | 大豆・さば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 397 | 12.2 | 3.0 | 77.0 | 5.4 | ● | | ● | | | | | | 大豆・さば・牛肉・豚肉・ゼラチン |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 539 | 17.3 | 11.1 | 89.0 | 5.1 | ● | | ● | | | | | | 大豆・さば |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 534 | 31.1 | 11.7 | 70.6 | 6.2 | ● | | | | | | | | 大豆・さば・鶏肉 |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 551 | 35.6 | 12.0 | 78.8 | 5.8 | ● | | | | | | | | 大豆・さば・鶏肉 |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 600 | 28.3 | 10.6 | 94.8 | 4.4 | ● | | | | | | | | 大豆・さば・牛肉・豚肉・りんご |
| | 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 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 542 | 41.6 | 7.8 | 74.7 | 5.5 | ● | | | | | | | | 大豆・さば・牛肉 |
| | 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

2026/10/30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) |
| 肉つけ黄そば | ちょっと | 488 | 18.5 | 18.8 | 62.0 | 5.6 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 601 | 23.4 | 19.4 | 91.2 | 5.8 | ● | | | | | | | | 大豆・さば・牛肉・豚肉 |
| | 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 | | | | | | | | | |
| ●中華あんかけうどん | ちょっと | 557 | 19.3 | 18.3 | 75.3 | 7.6 | | | | | | | | | |
| | 並盛 | 662 | 21.9 | 18.7 | 96.9 | 7.9 | ● | | ● | ● | | | | | 大豆・さば・豚肉・鶏肉・ごま・ゼラチン |
| | 大盛 | 820 | 25.8 | 19.3 | 129.3 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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) |
| 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 | ● | | | | | | | | |
| 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。

| 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) |
| 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

2026/10/30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　2026/10/30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　2026/10/30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、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 |